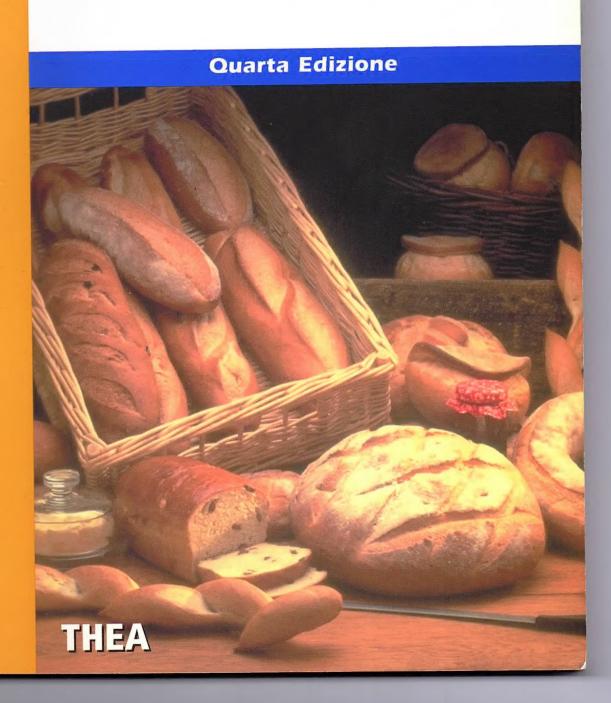
Marzia Tacca

365 ricette per la macchina del pane



Indice

	1
Scegliere la macchina del pane	
Conosciamo gli ingredienti	
Test per verificare la forza di una farina	
Tabelle di corrispondenza di pesi e misure	
Macchine e modelli	
Programma pane bianco	
Programma pane integrale	
Programma nane francese	
Programma pane dolce	
Programma impasto	
Programma pane veloce	
Programma quick bread	
Programma dolci	10
Programma pane speciale	
Programma marmellata	10
Concigli pratici	
Cuarnizioni	
Taglio	21
Conservazione	22
Problemi e soluzioni da adottare	23
Problemi e soluzioni da adottare	
Problemi e soluzioni da adottare PICETTE CON II. PROGRAMMA: PANE B	3IANCO27
Problemi e soluzioni da adottare	23 SIANCO
Problemi e soluzioni da adottare	23 SIANCO
Problemi e soluzioni da adottare	SIANCO 27 27 27 27 27 27 27
Problemi e soluzioni da adottare RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE B Pane al latte 1 Pane al latte 2 Pan brioche Pane al hurro di arachide	SIANCO 27 27 27 27 27 27
Problemi e soluzioni da adottare RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE B Pane al latte 1 Pane al latte 2 Pan brioche Pane al burro di arachide	23 BIANCO 27 27 27 27 27 27 28
Problemi e soluzioni da adottare RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE B Pane al latte 1 Pane al latte 2 Pan brioche Pane al burro di arachide Pane al burro Pane alla noci e mirtilli	23 BIANCO 27 27 27 27 27 27 27 27 28 28
Problemi e soluzioni da adottare RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE B Pane al latte 1 Pane al latte 2 Pan brioche Pane al burro di arachide Pane al burro Pane alle noci e mirtilli	23 SIANCO 27 27 27 27 27 28 28 28
Problemi e soluzioni da adottare RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE B Pane al latte 1 Pane al latte 2 Pan brioche Pane al burro di arachide Pane al burro Pane alle noci e mirtilli Cramique	SIANCO 27 27 27 27 27 27 27 28 28 28 28
Problemi e soluzioni da adottare RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE B Pane al latte 1 Pane al latte 2 Pan brioche Pane al burro di arachide Pane al burro Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina	23 SIANCO 27 27 27 27 27 27 28 28 28 28 28
Problemi e soluzioni da adottare RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE B Pane al latte 1 Pane al latte 2 Pan brioche Pane al burro di arachide Pane al burro Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina	23 BIANCO 27 27 27 27 27 27 28 28 28 28 28 29 29
Problemi e soluzioni da adottare RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE B Pane al latte 1 Pane al latte 2 Pan brioche Pane al burro di arachide Pane al burro Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina Pane russo	23 BIANCO 27 27 27 27 27 27 28 28 28 28 28 29 29
Problemi e soluzioni da adottare RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE B Pane al latte 1 Pane al latte 2 Pan brioche Pane al burro di arachide Pane al burro Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina Pane russo Pane con frutta secca	23 BIANCO 27
Problemi e soluzioni da adottare RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE B Pane al latte 1 Pane al latte 2 Pan brioche Pane al burro di arachide Pane al burro Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina Pane russo Pane con frutta secca Pane ai fichi e noci	23 BIANCO 27 27 27 27 27 28 28 28 29 29 30 30
Problemi e soluzioni da adottare RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE B Pane al latte 1 Pane al latte 2 Pan brioche Pane al burro di arachide Pane al burro Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina Pane russo Pane con frutta secca Pane ai fichi e noci Panettone	23 BIANCO 27 27 27 27 27 28 28 28 28 29 29 29 30 30 30
Problemi e soluzioni da adottare RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE B Pane al latte 1 Pane al latte 2 Pan brioche Pane al burro di arachide Pane al burro Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina Pane russo Pane con frutta secca Pane ai fichi e noci Panettone Panettone casalingo	23 BIANCO 27 27 27 27 27 28 28 28 28 28 29 29 30 30 30 30
Problemi e soluzioni da adottare RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE B Pane al latte 1 Pane al latte 2 Pan brioche Pane al burro di arachide Pane al burro Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina Pane russo Pane con frutta secca Pane ai fichi e noci Panettone	23 BIANCO 27 27 27 27 27 28 28 28 28 28 29 29 30 30 30 30

Pane al pomodoro, cipolla e pancetta
Pan pizza
Pane alla pizzaiola
Pane pesto e pinoli
Pane al pesto
Pane alla cipolla e speck
Pane alla cipolla e formaggio
Pane con cipolla disidratata
Pane con cipolla fresca
Pane speziato al formaggio
Pane al formaggio ed erba cipollina
Pane al parmigiano
Pane al formaggio fresco
Pane ai peperoni e formaggio
Pane di segale al formaggio
Pane al formaggio e spinaci
Pane alle patate e porri
Pane alle olive e rosmarino
Pane integrale alle olive
Pane alle olive
Pane con la crusca
Pane semintegrale
Pane di Kamut
Pane misto di grano e segale con semi di soia
Pane di frumento
Pane bianco al miele
Pane bianco base 1
Pane bianco base 2
Pane bianco all'uovo
Pane pugliese
Pane vegetale
Pane bianco rustico
Sandwich
Pane ai semi di girasole
Pane ai germogli di grano
Pane al basilico e pomodoro
Pane alle erhe
Pane alle erbe
Pane di seggle alle arbe fresche
Pane di segale alle erbe fresche
Pane con pomodori secchi
Pane al triplo aglio
Pane aglio, olio e peperoncino
Pane rosso
Pane giallo 1

Par well Part Pare alle nel Pare tille mi Form & Plans Per d'alle Place of saling Place times Pare al might Part al comi Para Pare alla sal Pare al mais Pare a semi Par di and Provide no Par de an Place all proper Place aller and Plane allie you

STACE THE COST Place serie-on Pare second Per megali Plan stepal Pare megali Par less Part mineral Per meral Per merch Per de se Per pesen Pare Campag Pare di vegali Par Eveni Place is South Par Carrie Page of Samu Place of Service Pine al grant Page (Contro) Para Toro Page a comp Page & win. Pare alle man

Pane verde	
Pane marrone	
Pane alle melanzane	
Pone alle zucchine	
Pizza di Pasqua	
Dane al calame	
Pane al salame e formaggio	
Done ricco	
Pane al miglio	
Pane al cumino48	
Pane ai semi di lino	
Pane alla salvia	
Pane al mais	
Pane ai semi di nanavero	
Pone all'anice	
Dane alle natate	
Pane alle carote	
Pane al pene e mandorle	
Pane alle sardine	
Pane allo yogurt	
RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE INTEGRALE	
Pane semi-integrale	
Pane integrale	
Pane integrale	
Pane integrale allo vogurt	
Pane integrale all'uovo	
Pane integrale all'uovo Pane integrale allo yogurt Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi 52 53 Pane integrale ai semi 54	
Pane integrale all'uovo Pane integrale allo yogurt Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi S4 Pane alle poci e miele di castagno 55 52 53 53 54 Pane alle poci e miele di castagno 55 56 57 58 59 59 50 50 50 50 50 50 50 50	
Pane integrale all'uovo Pane integrale allo yogurt Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno S5 Pane paesano S5	
Pane integrale all'uovo Pane integrale allo yogurt Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano S5 Pane campagnolo S5 Pane campagnolo S5 Pane integrale ai S5 Pane campagnolo S5 Pane campagnolo S5 Pane campagnolo S5	
Pane integrale all'uovo Pane integrale allo yogurt Pane integrale con patate Pane integrale con patate Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo S5 Pane di segale S6 S6 S7 S7 S8 S8 S8 S8 S8 S8 S8 S8	
Pane integrale all'uovo Pane integrale allo yogurt Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale integrale 52 53 53 54 Pane integrale ai semi 54 Pane alle noci e miele di castagno 55 Pane paesano 55 Pane campagnolo 56 Pane di segale 56	
Pane integrale all'uovo Pane integrale allo yogurt Pane integrale con patate Pane integrale con patate S3 Pane nero S4 Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano S5 Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale integrale S6 Pane ai fiocchi d'ayena S3 Pane integrale allo crusca S4 Pane integrale ai semi S5 Pane di segale Pane di segale integrale S6 Pane ai fiocchi d'ayena	
Pane integrale all'uovo Pane integrale allo yogurt Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale integrale Pane d'ayena Pane d'ayena S3 Pane integrale alla crusca S4 Pane integrale ai semi S5 Pane alle noci e miele di castagno S5 Pane paesano S5 Pane d'ayena S6 Pane d'ayena	
Pane integrale all'uovo Pane integrale allo yogurt Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale Pane ai fiocchi d'avena Pane al farro Pane al farro S S S S S S S S S S S S S S S S S S	7
Pane integrale all'uovo Pane integrale allo yogurt Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale integrale Pane ai fiocchi d'avena Pane al farro	7
Pane integrale all'uovo Pane integrale allo yogurt Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale Pane di segale integrale Pane ai fiocchi d'avena Pane al farro Pane al farro Pane al grano saraceno Pane al grano saraceno S3 Pane di segale S4 Pane al grano saraceno S5 Pane campagnolo S5 Pane d'avena S6 Pane al grano saraceno S7 Pane al grano saraceno	7
Pane integrale all'uovo Pane integrale allo yogurt Pane integrale con patate Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale integrale Pane ai fiocchi d'avena Pane al farro Pane al farro Pane al grano saraceno Pane d'orzo Pane d'orzo Pane d'orzo Sasa Pane d'orzo Sasa Pane	77778
Pane integrale all'uovo Pane integrale allo yogurt Pane integrale con patate Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale Pane ai fiocchi d'avena Pane al farro Pane al grano saraceno Pane d'orzo Pane di orzo Pane di orzo Pane di orzo Pane d'orzo Pane ai 5 cereali Sara Pane ai 5 cereali Sara Pane di 5 cereali Sara Pane di 5 cereali Sara Pane di 5 cereali Sara Pane d'orzo Pane ai 5 cereali Sara Pane dono Sara Pane d'orzo Pane ai 5 cereali Sara Pane dono Sara Pane d'orzo Sara Pane ai 5 cereali Sara Pane dono Sara Pane d'orzo Sara Pane ai 5 cereali	777333
Pane integrale all'uovo 52 Pane integrale allo yogurt 53 Pane integrale con patate 53 Pane nero 53 Pane integrale alla crusca 54 Pane integrale al miglio 54 Pane integrale ai semi 54 Pane alle noci e miele di castagno 55 Pane paesano 55 Pane campagnolo 55 Pane di segale 56 Pane di segale integrale 56 Pane ai fiocchi d'avena 56 Pane al farro 57 Pane al farro e segale 57 Pane al grano saraceno 58 Pane ai cereali 58 Pane ai cereali misti 58 Pane ai cereali misti 58	7 7 8 8 8
Pane integrale all'uovo 52 Pane integrale allo yogurt 53 Pane integrale con patate 53 Pane nero 53 Pane integrale alla crusca 54 Pane integrale al miglio 54 Pane integrale ai semi 54 Pane alle noci e miele di castagno 55 Pane paesano 55 Pane campagnolo 55 Pane di segale 56 Pane di segale integrale 56 Pane ai fiocchi d'avena 57 Pane al farro 57 Pane al grano saraceno 57 Pane al grano saraceno 58 Pane ai 5 cereali 58 Pane di soia 58 Pane di soia 58	7 7 7 8 8 8 9
Pane integrale allo yogurt 53 Pane integrale con patate 53 Pane nero 53 Pane integrale alla crusca 54 Pane integrale al miglio 54 Pane integrale ai semi 54 Pane alle noci e miele di castagno 55 Pane paesano 55 Pane campagnolo 55 Pane di segale 56 Pane ai fiocchi d'avena 56 Pane al farro 57 Pane al farro e segale 57 Pane al grano saraceno 58 Pane ai 5 cereali 58 Pane di soia 58 Pane di soia 59 Pane alle mandorle 59	7 7 7 8 8 8 9

. . 31 . . 32 . . 32 . . 33 . . 33 . . 34 . . 34 . . 35 . . 35 . . 35 . . 36 . . 36 . . 37

...38 ...38 ...39 ...39 ...39 ...39

... 40 ... 41 ... 41 ... 41 ... 41 ... 42 ... 42

...43

... 43 ... 44 ... 44

... 45 ... 45 ... 45

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE FRANCESE
Pane bianco senza olio
Pane bianco
Pane francese 1
Pane francese 2
Pane francese al miele
Panfocaccia
Pane alle cipolle
Pane con yogurt
Pane con patate
Pane dolce
02
RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE DOLCE
Pane all'uvetta
Pane all'uvetta e mandorle
Pane muesli
Pane al malto con uvetta e albicocche
Pane da colazione
Pane con mirtilli, mandorle e noci
Pane al latte
Pandolce
Pandolce senza zucchero
Pandolce allo yogurt
Pandolce alla cannella e uvetta
Pan brioche
Pan brioche al miele
Pan brioche morbido
Pan brioche rustico
Pan brioche all'uvetta
Pane al cocco
Pane alle ciliegie
Pane alla frutta e semi di girasole
Pane alla frutta mista
Pane all'arancia e semi di girasole
Pane alla frutta
Pane all'arancia e cappuccino
Pane alle noci
Pane alla mela
Pane al cioccolato
Pane al doppio cioccolato
Pane sacher
Sandwich
Pane con patate

Page 1000

Part of the

Page 6 risk Page 6 risk

Parent 9

Pare trans Pare trans Pare all or

WILL BUILD BOTT Toronto and toron Tiens alle m Tierzolle s Thermal lim Time at time Tierra all'an Time sile di Time Danie Time (E) Time of the The same District Stop Time of the Timbul con Time at an Toma alle so Toronto alle mi Terra comit Time marrie Town allo be Tima de m Terra dile per Time is not Transfer or The latest Towns or other Time of the Throught a Per divis Tierra arrange Name after case Time period Plan-cale a

60	Pane nocciole e uva passa
60	Pane all'amaretto
60	Pane di riso
60	Panettone gestronomics
60	Panettone gastronomico
61	g
61	RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE VELOCE
61	Pane hianco
61	Pane bianco
62	Pane integrale
	Pane all'uvetta
62	RICETTE CON IL PROCEDAMMA POLICE
	RICETTE CON IL PROGRAMMA: DOLCI
63	Torta alla possiola
63	Torta and noccioie
63	Total and mandone
64	Total at timotic
64	Total at finione e uvella
64	Total all arancia
65	Torta and emegle
65	Total Dundee
65	Total di pan giallalo
66	Tota ai cioccolato e mandorle
66	Tota at Cacao
	Total ai doppio cioccolato
66	Total ar croccolato folidelite
67	Torta ai cioccolato e pere
67	Tota at care
67	Total arie noci e carole
67	Total and mandone e carole
68	Torta camilla
68	Torta margherita
68	Torta alla banana e noci
69	Torta alle mele e noci
69	Torta di mele 83
69	Torta di mele
70	Torta all'avena83
	Torta all'avena
70	Torta torronata
	Torta al cocco e cacao
71	Torta dolce dei Caraibi
71	Torta dolce dei Caraibi
	Pane allo zenzero
72	Torta alle castagne
72	Tota and Castaglie
72	Torta speziata
0	Plum-cake allo yogurt

	Plum-cake al cacao e yogurt87
	Plum-cake all'uvetta e canditi
	Plum-cake all'arancia
	Plum-cake alle fragole
	Panettone genovese
	Pandoro veronese
RI	CETTE CON IL PROGRAMMA: IMPASTO 1h3089
	Muffin inglesi
	Muffin
	Muffin dolci allo yogurt89
	Muffin alle prugne e cioccolato
	Muffin alle carote o camille90
	Muffin salati
	Croissant 1
	Croissant 2
	Croissant salati
	Focaccine dolci
	Focaccine ripiene93
	Focaccine di carote e mele94
	Krapfen
	Babà
	Impasto per pasta all'uovo95
	Impasto per pasta sfoglia
	Impasto per pasta brisè95
	Impasto per pasta frolla
	Impasto per pasta frolla leggera
	Impasto per biscotti krumiri96
	Impasto per biscotti con cereali96
	Impasto per biscotti di frutta secca97
	Impasto per pastella fritture
	Impasto per gnocchi di patate97
	Impasto per gnocchi di zucca97
	Impasto per gnocchi di pane98
	Impasto per gnocco fritto98
	Impasto per spaetzle bianchi
	Impasto per spaetzle verdi
	Crackers
	Crackers ai semi di lino
	Grissini
	Piadine
	Carta da musica

Pizzeme frime Focaccia ... Focaccia alle Focaccia pugl Ciambelle ... Panini bianchi Panini fantasi Panini gialli . Panini allo sp Baguette franc Panini di cam Panini al lane Panini al latte Panini semi d Panini dolici a Panini doka a Panini dolci a Panini di pata Panini alle no Panini alla fin Panini di zuca Panini per ha Panini semim Panini integra Panini integra Sandwich ... Ratelle mapole Rotelle alle w Rattrio al sala Rattain alle di Rottilo ripien Romin alle pr Ramin doice Danubio Treccia al las Tracta di Pa Trecore brind

Treccia al ma

Treccia alla p Treccia al lan Pane pugliese Pane alle pan

Pizza di patata

87	RICETTE CON IL PROGRAMMA: IMPASTO 2h
87	Pizza
87	Pizza di patate
	Pizzette fritte
	Focaccia
	Focaccia alle olive
()*	Focaccia pugliese
89	Ciambelle
89	Panini bianchi
89	Panini fantasia
89	Panini gialli
90	Panini allo speck
90	Baguette francesi
91	Panini di campagna
91	Panini al latte 1
92	Panini al latte 2
92	Panini semi dolci
93	Panini dolci al latte
93	Panini dolci al latte senza uova
94	Panini dolci alle patate
94	Panini di patate allo yogurt
94	Panini alle noci
95	Panini alla francese
95	Panini di zucca al vino
95	Panini per hamburger
95	Panini semintegrali
96	Panini integrali
96	Panini integrali alle noci
96	Sandwich
97	Rotelle napoletane
97	Rotelle alle verdure
97	Rotolo al salmone
97	Rotolo alle olive
98	Rotolo ripieno
98	Rotolo alle patate e olive
98	Rotolo dolce
98	Danubio
99	Treccia al latte
99	Treccia di Pasqua
99	Treccia brioche alla frutta
100	Treccia al mascarpone
100	Treccia alla panna
	Treccia al lampone
	Pane pugliese
	Pane alle patate

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE SPECIALE	120
Pane di segale alla birra	
Pane alla birra	120
Pane integrale alla birra	
Pane con pancetta e birra	
Pane bigio	121
Pane di segale allo yogurt	
Pane di segale e frumento con yogurt	
Pane alla ricotta e finocchio	
Pane alla ricotta	
Pane allo yogurt	
Pane allo yogurt e limone	
Pane di patate allo yogurt	
Pane alla carota	
Sandwich	
Pane per toast	
RICETTE CON PROGRAMMA: MARMELLATE	125
Marmellata di fragole, pesche, rabarbaro, albicocche, prugne	125
Marmellata di arance	
Marmellata di arance e limoni	125
Marmellata di arance e fragole	125
Marmellata di pompelmo	
Marmellata di mandarini cinesi	125
Marmellata di mele e lamponi	126
Marmellata di cachi e mele	126
Marmellata di cachi	126
Marmellata di prugne e noci	26
Marmellata ACE	126
Marmellata di carote e limoni	26
Marmellata di kiwi 1	
Marmellata di ciliegie, mirtilli, lamponi, amarene, more	
Marmellata di limoni e mele	27
Marmellata di uva 1	
Marmellata di zucca	
Marmellata di pomodori verdi	
Marmellata di zucchine	27
Marmellata di castagne	
Marmellata di banane e cioccolato	
Marmellata di pere	
Marmellata di melone	
Marmellata di anguria	
Marmellata di fichi	
Marmellata di acacia	
Marmellata di rose	

Composta

BOLETTE PE Place Franci Page all list Page all of Page all has Page alle 9 Plane all ag Page alle t Plane alle o Plane alle p Place doka Par brind Pedile Panettone Panin al la Fernance 8 Famous Fine -FINE DE Participa Timber of the Track Tierra sile Time Tradit Time and THE DAY Inquity 2 inquest d Supple 3

RECEIVE OF
Free Co.
F

120	Composta di mele e rabarbaro
120	Composta di rabarbaro
120	1 29
120	RICETTE PER CELIACI
121	Pane bianco
121	Pane al latte
121	Pane all'olio
121	Pane allo granica 131
122	Pane alle spezie
122	Pane all'aglio
122	Pane all'aglio
	Pane alle cipelle
	Pane alle patate
	Pane alle patate
123	Pane dolce ai datteri
124	Pan brioche
	Pandolce al cioccolato
125	Panettone 134 Panini al lotto 134
125	Panini al latte
125	Focaccia alle olive
125	Pizza con farina di riso
125	135
125	Pizza con patate
125	Plumcake bianco e nero
126	Torta al cioccolato
126	Torta allo yogurt
	Torta alle carote
	Torta di castagne
126	10ta di 1180
126	Torta sacher
	Torta moretto
	impasto per gnocchi di patate
	impasto per pasta frolla
	Impasto per babà rustico
	RICETTE CON LIEVITO NATURALE
127	Lievilo naturale
128	Fizza / Tocaccia con lievito naturale
	Elevito naturale (per la printa pizza)
	Tane con nevito naturale
	Lievito naturale (per la prima panificazione)
128	142
	Daguette francesi con flevito naturale
	1 anettone con nevito naturale
	Colomba pasquale con flevito naturale
129	Pandoro con lievito naturale

Pane assolve un importante ruolo nella nostra dieta e apporta vitamine, minerali e proteine essenziali. Inoltre il pane integrale e i pani di grano intero sono un'ottima integrale di fibra. La macchina del pane vi aiuterà a trasformare alcuni semplici ingresenti in gustose pagnotte dorate, eliminando tutto il lavoro faticoso e, naturalmente, teglie da lavare! La miscelazione, la lavorazione, il controllo e la cottura dell'imposto sono governate da un piccolo cervello elettronico all'interno della macchina che senza richiedere alcun intervento umano. Per svegliarsi con il profumo del pane, solo seguire le istruzioni delle ricette riportate in questo libro. Ma c'è di più! Si possono preparare dolci, marmellate, impasti per croissant, panini, pizze, focacce e altro. Imparate a conoscere il vostro nuovo elettrodomestico e non preoccupatevi se i primi intervità in non daranno risultati perfetti: il pane sarà comunque delizioso. Dopo avere cuci-

- scegliere le ricette preferite fra quelle proposte,
- personalizzare le ricette esistenti,
- sperimentarne di nuove secondo i vostri gusti.

Con la macchina del pane è possibile preparare ogni tipo di impasto che, una volta pronpuò essere sagomato a piacere e cotto nel forno tradizionale. In questo libro, oltre che
ricette, troverete informazioni e consigli su ingredienti e programmi. Inoltre sono presenti due capitoli dedicati alle ricette per celiaci e a quelle con il lievito naturale (anche
se risultano più laboriose di quelle preparate con il lievito di birra). Le ricette riportate
pagine che seguono sono state studiate appositamente per le più comuni macchine
del pane attualmente in commercio e, ciascuna di esse, è stata collaudata sulle nostre
macchine.

Scegliere la macchina del pane

Di seguito sono elencate le principali caratteristiche da considerare al momento dell'acquisto della macchina del pane, tenendo presente le proprie necessità:

- PESO DELLA PAGNOTTA: tener presente il consumo medio giornaliero di pane. Il periodo di conservazione va dai 2 ai 4 giorni circa (dipende dal tipo di pane) in quanto non vengono utilizzati conservanti. I tagli più comuni sono: 500 g 750 g 1000 g 1300 g 1800 g.
- CONSUMO DI CORRENTE: da 400 W a 900 W.
- TIMER DI PROGRAMMAZIONE: consente di posticipare la preparazione di una pagnotta fino a 13 ore dal momento dell'inserimento degli ingredienti.
- MEMORIA TAMPONE: questa funzione consente di continuare l'utilizzo in caso di black out elettrico per un tempo che va dai 2 ai 30 minuti (dipende anche dal consumo della macchina).
- DIMENSIONI: variano al variare della capacità massima dello stampo.
- MANTENIMENTO IN CALDO: consente di mantenere caldo, senza continuare la cottura, il pane per massimo 1 h dal termine del programma
- Nº DI PROGRAMMI: alcuni modelli consentono la realizzazione di impasti e marmellate oltre a tutti i tipi di pane. Sono previsti da 8 a 13 programmi.
- DORATURA DELLA CROSTA: in funzione dei propri gusti è possibile selezionare la cottura per ottenere una crosta chiara, media o scura.
- Nº DI LAME IMPASTATRICI: solitamente fino a pagnotte da 1 kg, due per pesi superiori.

Generalmente il prezzo della macchina è in funzione, oltre che delle caratteristiche tecniche, anche dell'estetica.

Conosciamo gli ingredienti

Si dice spesso che cucinare è un'arte affidata alla creatività del cuoco mentre sfornare il pane è più che una scienza. Questo significa che il processo di combinare farina, acqua e lievito è una reazione chimica che produce pane. Ovviamente i risultati dipendono da quali ingredienti si usano e dalle loro quantità. Di seguito sono riportate utili informazioni per meglio comprendere l'importanza di ciascun ingrediente all'interno del processo di panificazione.

FRUMENTO: è il cereale più coltivato al mondo e possiede virtù tali da essere considerato il più adatto a essere panificato. Le infinite varietà di grano si dividono in due grandi categorie:

- grani teneri: crescono in zone calde temperate e sono destinati alla panificazione. Se si spezza un chicco di grano tenero si rivelerà il nucleo bianco, ripetendo la stessa operazione con un chicco di grano duro, l'aspetto interno non sarà diverso dall'aspetto dorato esterno.
- grani duri: prediligono le zone calde secche, sono più grossi e pesanti dei grani teneri, maggiormente nutrienti e ricchi di glutine e vengono impiegati principalmente per la produzione di pasta e semola.

Il chicco di frumento si compone di tre parti fondamentali:

- la crusca (12 ÷ 15% del peso) costituita da cellulosa e in minima parte di vitamine
- 1'albume o endosperma (83 ÷ 85% del peso) ricopre la parte più importante dal punto di vista nutrizionale e contiene proteine, vitamine, enzimi, carboidrati e sali minerali
- il germe (1 ÷ 2% del peso) ricchissimo di grassi assai preziosi e di vitamina E. Il processo di frantumazione a cui viene sottoposto il grano e le successive fasi di separazione della farina dai materiali di scarto viene chiamato molitura. Essa avviene facendo passare il grano attraverso un certo numero di cilindri scanalati e, procedendo, i cilindri sono sempre più accostati e più finemente scanalati; la funzione dei cilindri è quella di sfogliare il grano, uno strato per volta; sotto questi cilindri sono posizionati alcuni setacci, in alto quello con i fori più grandi e via via che si scende i fori sono sempre più piccoli: in questo modo si separano i vari prodotti e sottoprodotti.

A seguito della molitura del grano duro si ottengono:

- semola di grano duro (granulosa al tatto e di colore giallognolo; serve per preparare tutti i tipi di pasta e viene talvolta utilizzata in panificazione per pani tipici di alcune regioni italiane)
- crusca (primo rivestimento del chicco): viene macinata e accorpata al più fine tritello
- tritello (secondo rivestimento)
- farinaccio (terzo rivestimento): composto da una miscela di finissime scagliette di rivestimento esterno del chicco e da farina.

A seguito della molitura del grano tenero invece otterremo:

- farina 00, ceneri fino allo 0,50% (di color bianco latteo e meno ruvida al tatto)
- farina 0, ceneri fino allo 0,65%
- farina 1, ceneri fino allo 0,80%

elle caratteristiche tec-

nti

mbinare farina, acqua risultati dipendono da portate utili informae all'interno del pro-

ali da essere considelividono in due gran-

alla panificazione. Se p. ripetendo la stessa sarà diverso dall'a-

esanti dei grani tenei principalmente per

a parte di vitamine importante dal punto idrati e sali minerali di vitamina E. cessive fasi di sepa-Essa avviene facen-procedendo, i cilindei cilindri è quella posizionati alcuni ri sono sempre più

serve per preparare ani tipici di alcune

oata al più fine tri-

sime scagliette di

vida al tatto)

- farina 2, ceneri fino allo 0,95%

farina integrale, ceneri fino allo 1,60%, comprende la crusca, il tritello e il farinaccio.

numero di fianco alla definizione di farina indica l'assenza di impurità; la farina 00 è più bianca in quanto priva della minima traccia di materiale di scarto.

FARINE: Le farine sono tutte visibilmente simili ma hanno differenti proprietà a seconde del metodo di coltivazione, macinazione, conservazione ecc. Si possono fare diversi esperimenti con le varie tipologie di farine prima di riuscire a produrre una buona ragnotta. Anche la conservazione della farina è molto importante dal momento che anno mantenute in luoghi asciutti e all'interno di contenitori ben sigillati. Lo strumenpiù utilizzato per determinare la qualità e la classificazione di una farina è l'alveografo Chopin con il quale si studia il comportamento di un piccolo impasto mediante gonfiamento dello stesso fino al punto di rottura; si ottengono i seguenti indici:

W che misura la capacità di panificabilità di una farina; più è elevato questo valore, maggiore è il contenuto di glutine, enzimi e zuccheri

P resistenza alla deformazione

- L estendibilità

- G quantità di acqua assorbita dalla farina.

Con riferimento a questi dati le farine vengono classificate in:

 Deboli fino a 170 W: farine per biscotti, cialde, grissini e pasticceria; assorbono circa il 50% del loro peso in acqua

Medie da 180 a 340 W: farine per pane francese, pane all'olio e pizza; assorbono circa dal 55% al 75% del loro peso in acqua

Forti oltre 350 W: farine rinforzanti da miscelare a farine deboli per la preparazione di pane, pizza e dolci lievitati; assorbono fino al 90% del loro peso in acqua.

En impasto fatto con farina con basso W (farina debole) lieviterà molto più in fretta di ana farina forte perché opporrà meno resistenza ai gas, mentre nel caso di una farina di forza, l'impasto sarà molto elastico e non si romperà sotto la spinta dei gas anzi si gonferà e si formerà una ricca alveolatura. Durante la cottura i gas e l'acqua evaporeranno asciando la pasta porosa e consistente, mentre in superficie gli zuccheri caramellizzemento donando alla crosta il caratteristico colore dorato. Dove troviamo il fattore W nel pacchetto di farina o al supermercato? Da nessuna parte. Infatti sulla busta da 1 kg di farina non viene riportato, è presente solo sui sacchi da 30÷50 kg.

Test per verificare la forza di una farina

Se si vuole conoscere la forza di una farina, ma non si sa quale sia il suo contenuto in proteine né l'indicatore W, è possibile risolvere il problema in modo empirico. Innanzizutto si comincia con un veloce impasto utilizzando 60 g d'acqua e 100 g di farina, che permetterà di ricavare immediatamente alcune indicazioni utili: con una farina debole si otterrà infatti un impasto piuttosto appiccicoso, a causa della scarsa capacità di assorbire liquidi tipica di queste farine.

Dopo la preparazione, l'impasto va messo a bagno per mezz'ora in una ciotola d'acqua, quindi va lavorato a mano lavandolo sotto l'acqua fredda. Si continua così finché l'acqua che esce dall'impasto non è quasi completamente limpida. A questo punto lo si rimette a mollo nell'acqua per un'altra mezz'ora, quindi lo si lavora di nuovo rapidamente. Ora si può procedere a verificare l'elasticità dell'impasto, tirandolo; se si spezza



A sinistra, il risultato del test effettuato con una farina debole.

A destra il risultato di quello effettuato con la farina forte.



Foto tratte da www.gennarino.org

facilmente, vuol dire che la farina è di tipo debole, se invece prima di spezzarsi l'impasto resiste molto più a lungo, significa che la farina è di tipo forte.

Farina bianca 00: è una miscela di farine raffinate di grano tenero particolarmente adatta per preparare dolci. Questo tipo di farina viene utilizzata nelle ricette delle torte, pani dolci e dei pani veloci. È una farina debole con valore W pari a 160 - 180 e deve essere rinforzata con una farina forte.

Farina manitoba: farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e successiva lavorazione di frumenti teneri coltivati nel Nord America, originari della regione canadese di Manitoba (il nome deriva dalla tribù indiana che viveva in quell'area). È detta anche farina americana o canadese. È una farina ricchissima di glutine, zuccheri ed enzimi, il che la rende una farina forte (valore W pari a 360 – 380) e appunto per la sua notevole forza non viene utilizzata da sola, ma aggiungendola in una certa percentuale a farine deboli. È quindi consigliabile per la realizzazione di ricette difficili come krapfen, brioche, panettoni, pizze e focacce, quando si vogliono risultati superiori; pertanto, nelle ricette che seguono, la farina 0 può essere sostituita con la stessa quantità di farina manitoba (a eccezione di quelle in cui vi è solo farina 0 nelle quali è bene utilizzare metà dose di manitoba e metà di farina bianca 00).

Farina integrale: è la farina ottenuta dalla macinazione dell'intero chicco di grano, contiene perciò crusca e il germe che la rendono più pesante e ricca di sostanze rispetto alla farina bianca 00. Il pane preparato con questa farina risulta più piccolo e pesante rispetto al pane bianco. Per ovviare a questo problema e produrre un pane più lievitato e leggero, la farina integrale viene di solito mescolata con la farina bianca 0 ad alto contenuto di glutine (60% integrale e 40% farina bianca).

Farine auto-lievitanti: esse contengono un agente lievitante non necessario alla produzione del pane e, di conseguenza, se ne sconsiglia l'utilizzo.

Crusca: la crusca (non trattata) e il germe di grano costituiscono la parte esterna più grezza dei chicchi di grano o di segale e vengono separati dalla farina tramite setacciatura o abburattatura. Questi due ingredienti vengono spesso aggiunti al pane in piccole quantità per migliorarne il potere nutritivo e il sapore, oltre a essere utilizzati per migliorare la consistenza del pane.

Farina d'avena: viene prodotta rullando o frantumando il chicco d'avena ed è usata per migliorare il sapore e la consistenza del pane.

Farina di segale: viene prodotta rullando o frantumando questo cereale. Simile a quella di grano, ha un sapore più marcato e un colore più scuro. Viene in genere utilizzata miscelata alla farina di grano in proporzioni variabili.



zarsi l'impa-

rmente adate torte, pani deve essere

essiva lavocanadese di a anche farinzimi, il che tevole forza rine deboli. en, brioche, nelle ricette manitoba (a netà dose di

grano, conrispetto alla sante rispetvitato e leglto contenu-

alla produ-

na più grezetacciatura o cole quantità nigliorare la

i è usata per

nile a quella re utilizzata *Farina di farro*: viene prodotta dalla macinazione di questo cereale. Ha origini toscane e in questa regione si coltiva la miglior qualità. Come per la farina di segale anch'essa viene utilizzata miscelata a quella di grano.

Farina di mais - grano saraceno - soia - riso - miglio: sono prive di glutine quindi indicate per i celiaci (si veda il capitolo *Ricette per celiaci*). Possono essere utilizzate miscelate con la farina di frumento.

Farina di orzo: contiene una piccola percentuale di glutine e può essere utilizzata per fare il pane miscelata con quella di frumento. Il malto d'orzo è invece utilizzato in panificazione in quanto dà colore a farine non di buona qualità sia se aggiunto all'impasto sia se sciolto in acqua e poi spennellato sulla pagnotta prima della cottura.

PATATA: la patata lessa schiacciata aggiunta alla farina di frumento consente di conservare il pane per più tempo senza che la mollica si secchi e aumenta la digeribilità della pagnotta. Si può aggiungere in alternativa la farina di patate ottenuta dall'essiccazione di patate sbucciate, cotte al vapore; il prodotto ottenuto viene frantumato e a seconda del grado di raffinazione si parla di fiocchi di patate oppure di semolino.

LIEVITO DI BIRRA: attraverso un processo di fermentazione, il lievito produce gas (anidride carbonica) necessario alla lievitazione del pane. A tal fine, il lievito deve essere attivato dagli zuccheri e dai carboidrati presenti nella farina. In tutte le istruzioni della varie macchine del pane si consiglia l'utilizzo di lievito attivo secco in granuli (quello usato anche nelle ricette); è possibile utilizzare anche lievito fresco. 25 g di lievito fresco corrispondono a 8 g di lievito attivo secco in granuli.

Sono disponibili tre diversi tipi di lievito: fresco, secco e a lievitazione rapida.

Prima dell'utilizzo bisogna verificarne la freschezza controllando la data di scadenza. Una volta aperta la confezione è importante conservarlo in frigorifero. Se l'impasto non è lievitato bene la causa è spesso attribuibile alla mancanza di freschezza di questo ingrediente. Per stabilire se il lievito è scaduto e inattivo eseguire la seguente prova:

- riempire mezzo bicchiere d'acqua tiepida

- mescolare 1 cucchiaino di zucchero e 2 cucchiaini di lievito secco

- lasciare riposare per 10 minuti in luogo tiepido

 il miscuglio dovrebbe spumeggiare e produrre un forte aroma di lievito. Se ciò non accade il lievito è scaduto.

ZUCCHERO: contribuisce all'azione del lievito e fa diventare la crosta più spessa e scura. Non può essere sostituito da dolcificanti artificiali dal momento che il lievito non reagisce correttamente con essi. La sua quantità può essere ridotta del 20% al fine di rendere la crosta più chiara e sottile senza che il risultato complessivo ne sia influenzato.

MIELE: va aggiunto a piccole dosi per conferire aroma e colore alla crosta. Grazie alle sue proprietà il miele regola l'umidità interna del pane per cui quest'ultimo conserva più a lungo la propria tessitura soffice rinsecchendo meno velocemente.

MALTO: si definisce "malto" un cereale che sia stato sottoposto a un inizio di germinazione in seguito al quale il contenuto dei chicchi del cereale stesso diventa solubile e possa quindi essere estratto con particolari procedimenti. Il malto si usa comunemente nelle preparazioni della birra e di altre bevande, ma può trovare impiego nella prepara-

zione dei dolci. Il malto di mais, orzo e di riso, in modo particolare, possono sostituire lo zucchero bianco; sono ricchissimi di maltosio e fruttosio, zuccheri complessi, mentre il saccarosio vi è contenuto in una percentuale molto bassa. Contengono inoltre una certa quantità di sali minerali. Data la loro composizione, vengono assorbiti lentamente e quindi meglio metabolizzati dal nostro organismo, che non deve inoltre subire le "aggressioni" che accompagnano l'ingestione di zucchero raffinato (saccarosio).

SALE: contribuisce a compattare l'impasto e rallenta il processo di lievitazione, perciò la quantità indicata nelle ricette non può essere aumentata. Il sale equilibra il sapore del pane e dei dolci e allunga i tempi di conservabilità (infatti per le sue proprietà igroscopiche assorbe e trattiene l'umidità consentendo al pane di rimanere fresco più a lungo). Per motivi dietetici può essere eliminato completamente, sebbene ciò può causare un'eccessiva lievitazione del pane che risulterà più alto del normale. È meglio evitare i sostituti del sale perché non sempre è chiara la percentuale di sodio. È utile per dare un po' di forza a farine deboli aggiungere 25 g di sale per chilo. Utilizzare solo sale fine e non sale macinato grosso, che conviene usare solo per cospargere i panini formati a mano, per avere una consistenza croccante.

LATTE IN POLVERE: in molte ricette è presente, ma non è obbligatorio; serve a rendere la mollica del pane più vellutata e soffice e la crosta più morbida.

LATTE: migliora il sapore del pane; a differenza dell'acqua tende a produrre una crosta più croccante. È possibile usare latticello, yogurt, panna o formaggi cremosi, come ricotta o simili, come parte del contenuto liquido del pane per avere una mollica più tenera e umida.

UOVA: le uova aggiungono ricchezza e conferiscono una consistenza vellutata al pane, agli impasti e ai dolci.

BURRO, OLIO: rendono più friabile e tenera la consistenza del pane. Alcuni sostituiscono il burro con la margarina, anche se ciò è sconsigliabile dal punto di vista salutistico (la margarina è un prodotto ottenuto chimicamente per parziale idrogenazione di acidi grassi di scarsa qualità); il burro deve essere ammorbidito (lasciare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti) per facilitare l'impasto. L'olio di mais è una buona alternativa, se vi preoccupano i livelli di colesterolo.

LIEVITO PER DOLCI: è un'agente di lievitazione usato per pani e dolci a produzione rapida; non richiede alcun tempo di lievitazione prima della cottura, poiché la reazione chimica avviene quando vengono aggiunti gli ingredienti liquidi.

BICARBONATO DI SODIO: è un altro agente di lievitazione da non confondere con il lievito per dolci e non va perciò utilizzato al suo posto; anch'esso non richiede tempi di lievitazione in quanto la reazione chimica avviene durante il processo di cottura.

ACQUA: ha un ruolo fondamentale nella preparazione del pane. È l'acqua che idrata la farina, gonfia i grani di amido e assicura l'elasticità e l'allungamento del glutine e rende la crosta più croccante e inoltre consente al lievito di svolgere la sua attività. È consi-

possono sostituire lo complessi, mentre il no inoltre una certa i lentamente e quinubire le "aggressio-

lievitazione, perciò quilibra il sapore del proprietà igrosco-fresco più a lungo). può causare un'eceglio evitare i sostitile per dare un po' solo sale fine e non ini formati a mano,

gatorio; serve a renda.

produrre una crosta cremosi, come ricotmollica più tenera e

za vellutata al pane,

ane. Alcuni sostituinto di vista salutistirogenazione di acidi ciare a temperatura is è una buona alter-

i e dolci a produziora, poiché la reazio-

non confondere con non richiede tempi cesso di cottura.

l'acqua che idrata la o del glutine e rende ua attività. È consipiabile, prima dell'uso, farla bollire per eliminare i composti volatili come sali di cloro e di calcio oppure utilizzare l'acqua minerale naturale.

La temperatura dei liquidi gioca un ruolo fondamentale nel processo di panificazione:

- maggiore di 45 gradi l'impasto non lieviterà

- tra 37 e 45 gradi l'impasto lievita correttamente in 3 ore circa

- a 10 gradi l'impasto impiegherà 12 ore.

Tabelle di corrispondenza di pesi e misure

l pesi delle pagnotte indicati nelle ricette di questo libro sono indicativi in quanto il peso della pagnotta dipende dall'umidità dell'aria al momento della sua preparazione i pesi di riferimento sono uno dei parametri da impostare per la programmazione macchina. In dotazione alla macchina del pane vengono forniti tre misurini: una un cucchiaio e cucchiaino dosatore. Nelle ricette vengono indicati cucchiaio (da maestra) e cucchiaino (da caffè): vanno bene gli strumenti graduati in dotazione alla macchina oppure quelli che si usano normalmente in cucina.

Di seguito vengono definite le corrispondenze approssimative:

TAZZA	CUCCHIAIO	CUCCHIAINO
1	16	48
-3	14	42
3.4	12	36
23	10	30
58	10	30
- 2	8	24
- 3	5	15
- 4	4	12
- 8	2	6

MISURA INGREDIENTE		PESO_	
1 tazza di	Farina	150 g	
	Acqua	220 g	
	Latte / yogurt	220 g	
	Cacao	160 g	
	zucchero	240 g	
	Ricotta	200 g	
	Burro	240 g	
1. 1: :	Uvetta / canditi	200 g	
	Frutta secca	120 g	

Macchine e modelli

Macchine del pane di marche diverse utilizzano spesso la stessa meccanica/elettropiù e pertanto più semplice riferirsi a tale "anima" comune piuttosto che a un sinmodello.

Nelle tabelle che seguono pertanto verranno indicate delle macchine astratte (MP1, MP2, ..., MPn) ognuna delle quali corrisponde a più macchine reali.

Nelle tabelle i tempi sono espressi in minuti se non diversamente indicato (es. 30s = 30 secondi).

1 tempi delle varie fasi del programma si riferiscono a una pagnotta da 750g.

Sigle utilizzate nelle tabelle: MR = Morphy Richards - BM = Backmeister
PR = Princess - SV = Severin

TABELLA DELLE EQUIVALENZE MACCHINE ASTRATTE / MODELLI

MP1	equivale a	Moulinex 0W2000 Hinari HBMC15	MP17	equivale a	MR 48261 SV 3987
		Amstrad CM10 (con 2	14040		MR 48260
		programmi pane veloce)	MP18	equivale a	
LIDO		Moulinex ABKE 41			OPTIMA MP10
MP2	equivale a	PR 1934			Clatronic BBa2594
		PR 1936			Bomann CB 556
MP3	equivale a	PR 1937			BM 8461
		PR 1935			DCG Eltronic XBM 538
MP4	equivale a	PR 1941			ELTA BA 123
MP5	equivale a	TRISA	MP19	equivale a	MR 48268
MP6	equivale a	SV 3981			Clatronic BBa2865
		SV 3982			SV 3989
MP7	equivale a	SV 3983			BM 8695
	oquivalo a	Moulinex OW3000 (con			MAX 161
		programma impasto da 14	MP20	equivale a	
				oquiraio a	Amstrad CM22
		minuti e pane veloce da	MP21	equivale a	
		1h20minuti equivalente alla	IVIT Z. I	cquivaic a	Blue Sky BBM1038
		MP25)			DPE Alice
		Ariete Pane Express			
		Kenwood BM250-256 (con			OPTIMA MP05
		programma impasto da 14			Clatronic BBa2605
		minuti e programma pane			Clatronic BBa2866
		senza glutine e miscele			Clatronic BBa2864
		confezionate da 2h24min -			Clatronic BBa2867
		vedi programma pane			Clatronic BBa2785
		speciale MP7*)			Clatronic BBa2450
MP8	equivale a	SV 3985			Bomann CB566
	oquiraio a	PR 1938			DCG Eltronic XBM 838
		PR 1943			Termozeta FORNARINA
		PR 1942			Kenwood BM210
		Amstrad CM09			SV 3988
					BM 8600
		Kenwood BM150			KENNEX CBM900A
		BM 8610			Panasonic SC255WXE (con
100		Clatronic BBa560			programma pane senza
MP9	equivale a	SV 3986			glutine e programma da
		DCG Eltronic XBM 1088			personalizzare)
		BIFINETT KH1170	MP22	equivale a	
MP10	equivale a	KENWOOD	1411 22	oquivale a	MR 48286
MP11	equivale a	LG	MP23	equivale a	
VP12	equivale a	MR 48210	WII ZJ	equivale a	
MP13	equivale a	MR 48221	MP24	oquiuala a	Moulinex 0W3000
MP14	equivale a	MR 48230	WIP24	equivale a	
	oquivaro a	Kenwood BM200	MDOC		Clatronic BBa2787
		Kenwood BM250	MP25	equivale a	
		Kenwood BM258	LIDOO		Alaska BM2000
			MP26	equivale a	
		MAX Panematic	MP27	equivale a	
		Amstrad CM03	MP28	equivale a	BM 8650
		Amstrad CM02			BM 8658
		Kenwood BM300	MP29	equivale a	BM 8660
		Kenwood BM350		•	DCG Eltronic XBM 168
/IP15	equivale a	MR 48245	MP30	equivale a	
		MR 48268 (senza programmi	MP31		Bifinett KH2230
		pane veloce)	MP32	equivale a	
MP16	equivale a	MR 48250	MP33		Moulinex OW5000
	U	11111 10-00	IVII UU	oquivaie a	MIDMINIEV OWNOOR

DELLI

0 5 MP10 38a2594 C8 556

nic XBM 538 123 8 BBa2865

0 CM22 0 BBM1038 MP05

MP05 BBa2605 BBa2866 BBa2864 BBa2867 BBa2785 BBa2450 CB566 cmic XBM 838 Ia FORNARINA

5 BBa2787 0 M2000

onic XBM 168 hi 042230 1 6M350 1 0W5000 **PROGRAMMA PANE BIANCO** Questo è in genere il programma più utilizzato, per la realizzazione di mane ad alto contenuto di farina bianca. Per preparare pane bianco o marrone oppure per pagnotte contenuto erbe aromatiche o uvetta.

Durata	h.mm	3.00	3.00	3.45	3.50	3.00	3.18	1.15	3.20	2.45	3.20	000	3.00	3.00	0.55	3.00	3.20	3.00	3.00	3.00	2.45	2.50	3.10	3.00	3.20	3.20	3.20	3.03	3.10	2.45	3.15
Cottura	121°	09	09	00 t	ດດ	8 6	53	40	55	45	20	000	8 8	65	34	65	55	65	ტ ი	92	50	55	53	9	22	22	ဂို	00	20 9	20	22
3° lievitazione	32°	22	22	S	ខ្លួ	ည် ဂ	20	20	45	64	9	00	¥ 75	45		45	45	45	7 2	45		22	20	ည	45	45	4	3 23	2 K	22	20
zanel otseqml		30s	30s	- -	- 6	30s	158		- 8	50s	4s	200	20s	10s		30s	-	10s	308	30s		10s	158	30s	-	- -	- ,	SS	20s 15s		158
2° lievitazione	35°	20	50	<u>~</u>	200	38	<u> 56</u>		18		88	38	3 2	22		22	18	52	9 2 2 3	25	22	56	56	50	20	<u>∞</u> :	200	825	3 5		22
and soiler of segmi		2	5	-	– ı	o ro)		-					2		വ	-	ഹ ;	2 4	ט וכ	10s		10s	S.		-	- :	10s	30s 15s	158	10s
mpsato veces and		5	2			ນ ດ)				c	7)		വ		ເລ		ນ	Ц	ט וכ	,			ល							
Segnale acustos agenti		S	S		i	75 T	5				5	70		S	i	S		<u>ত</u>	ر م	ī 07	5			S							
men soom otsedmi		5	S		1	ω rc	10s				4s	32	55 E	2)	ಬ		വ	2 4	ນດ)			വ							
andizativeil °l	30°	20	20	45	45	22	36		45	23	40			20	9	20	45	20	သ င်	200	26		38	20	45	45	45	37	2 %	26	40
Segnale accessors agent				ङ	ऊ		S	;	S	ङ							<u></u>				S	S	S		ळ	S	ळ	ळ	75 T	ত	S
merem socev otsegmi		œ	∞	13	13	∞ o	20	100	13	27				00	9	. ∞	13	00	c	ο α		3	20	00	13	13	13	55	2 5	3.5	15
arrel otseqmi		2	2			~ ~	4	ıc	•	9	12	9	က ဏ	0	۰-	2		2	က (NC	1 (7)	က		7				က္	2 ~	က	
Piposo							ĸ)			2												Ŋ					ı	S		2
ared obsequi				2	2		ĸ	•	2		7						ıc						D		ເນ	Ŋ	ເນ		က		ည
Riscaldaneme				17	17				17								17								17	17	17				
		MP1	MP2	MP3	MP4	MP5	MP7	MPS	MP9	MP10	MP11	MP12	MP13	MD15	MP16	MP17	MP18	MP19	MP20	MP21	MP23	MP24	MP25	MP26	MP27	MP28	MP29	MP30	MP31	MP32	MP33

PROGRAMMA PANE INTEGRALE Rispetto al programma Pane bianco questo programma prevede le fasi di lievitazione e di cottura più lunghe a causa del fatto che l'impasto con alta quantità di farina integrale tende a lievitare meno rispetto all'impasto di farina bianca. Prevede in molte macchine una fase di preriscaldamento che permette alla farina di inzupparsi di acqua ed espandersi ed è utilizzabile inoltre per diversi tipi di farina (segale, orzo, farro...).

Durata	h.mm		3.55	3.40		3,45	3.30		3.40	- 4				3.30			· ,*			3,33	000	300	3.30	3.44	3.15	2.39	3.37
Coffura	121°	3.40	20	3.40	3.40	1 20 4 20	52	4.20	20	4.45	4.30	3.40	0.55	3.40 55	3.40	2.50	3.40	4.25	4.30	53	3.40	2 2 2 2 3	22	29	20	20,5	09
3° lievitazione	35°	92 92 93	22	9 62 63	19	ડ ત્	32	45	40	8 K	22.0	09	34	90	9	20	9	2 6	22	20	65	, ,	32	4	45	40	40
of o		22	108	4s 70	2	10s	3 —	55	48	57	45	2	í	2 -	- 02	20	20	70	46	158	2,	- +		38	10s	501	28
9° lievitazione	32°	30s 30s	56	15 30s	30s	56	8	38	15	18s	38	30s		30s	30°	30s	30s	30s	10s	56	30s	φ ο	0 0	28	83	اد 4 4	20
Impasto veloce intermittente		30	3	30	88		-	30		99	3 6	32	!	32	- % - %	9	35	3 83	3 25	10s	90			158	10s	15s 15s	
Impasto veloce continuo		លេជ	,		o ro		•					D.		C)	ĸ	,	2	က င့်	108		വ						7
Segnale acustico aggiunta ingredienti		9	2	9	유							10		9	5	2	10	10			10						
Impasto veloce intermittente		ळ							48			S		S			<u>ड</u>				S						
9 lievitazione	°06	ro n	6	50	ດນ	49	A5	10s	20	15s	158		•	<u>ا</u> ما	45	2 0	ည	ເດ		38	ည	45	٠ 5	2 6	45	8 8	32
Segnale acustico aggiunta ingredienti		25	ر ال	S	22	S	ō	92	. w	79	79	25.0	2	25	20 5	Ω ις	22	52	3 8	300	25	ङ	ळ व	ō	S	ত ত	S 50
Impasto veloce intermittente			5	6		15	40	2	σ	ত					13			ē	<u> </u>	20	ì	13	<u>t</u>	3 %	12	25 25	15
ofnal ofasqmi	1	Φ.	×	က် (œ œ			2	e e e	33.	52	3 ∝	9	œ	(œ	∞	∞ ¦	ಬ್ಬ	3	ω			c	ည	ကဂ	0
ozoqiA		2	א וכ	20	70	Ω.	വ	y	2 2	3 0	9	ى د	۷ ۲-	2	(N I	2 0	2	ന	ט ע	0				ß		Ŋ
Impasto lento		30	ĸ	<u>5</u>		5	ı	ი 🤆	2 50	38	30	200			ည				86	9 4	j.	IJ	ខេ	က	2	*	2
Riscaldamento				88		30		3/	ç						37					T			37	37	ည်	8.	Ω
		MP1	MP2	MP4	MP5	MP7	MP8	MP9	MPTO	MP12	MP13	MP14	MP16	MP17	MP18	MP19	MP21	MP22	MP23	MP24	MP26	MP27	MP28	MP29	MP31	MP32	MP32 MP33

PROGRAMMA

cante e mollica sot

Durata Cottura 3° lievitazione Impasto lento 2° lievitazione Impasto veloce intermittente Impasto veloce continuo ingredienti Segnale acustico aggiunta Impasto veloce intermittente 1° lievitazione ingredienti Segnale acustico aggiunta impasto veloce intermittente Impasto lento Osodia

Impasto lento

Riscaldamento

programma prevede le amità di farina integrale ne una fase di preriscalle inoltre per diversi tipi **PROGRAMMA PANE FRANCESE** Per la realizzazione del tipico pane francese leggero, crosta crocamine e mollica soffice.

0 0 0 7 5 5 5 7	Durata	h.mm	3.50	2 50	3.50	3.32	3.50	3.40	3.45	3.50	3.50	3.50	3.50	3.36	3.32	3.50		3.25	3.34
3.33 3.33 3.30 3.30 3.44 3.15 4.25 2.39	Cottura	121°	70 65	י ע	3 23 23	22 22	දු දු	820	65 65	20	20	92 0 0	822	99	25 65	65	1 1	60 50	65
83.40 8.30 8.55 8.55 8.50 8.00 8.00 8.00 8.00 8.0	% lievitazione	0																50	
35 35 35 35 35 40 40 40 40	carel ofesqui		30s															3s 10s	
46 15s 70 70 1 1 1 3s 10s 15s	_		(,, (,,		47.44														
10s 26 30s 18 18 18 20 20 25 25 25 26	2° lievitazione	က	202	' 2	7 % K	(m	2 %	1 1 2 20	8 8	ĭĕ	' œ	₩ ₩ ₹						s 288 s 31	
108 30 10 1 1 158 1158 1158	manufaction accieve obsequi		44	'	44					4	4	4		10s 10s			' '	15s 10s	<u>0</u>
2 5	ammer applies of sequil		<u>tt</u> <u>tt</u>	t	<u>t</u> t	2				13	13	13	13		13	ı	1 1		
10	Segnale sousses assessing		<u>s</u> s		<u> </u>	5				S	· 13	ত ত	ত ত ন		S				
<u>ত</u>	and a social obsequi		വവ	1 +	- LO LC	10s	1 20s	4s 20s	20s 20s	ည	ı LÇ	ന ട്ര	ນ ນ 🎖		10s 5	-			2
288 20 30 30 30 30 30 30	3roizstivail °I	30°	40	, 4	3 4 4	36	34	32 8	34 34	40	- 40	4 4 5 r	o 4 4	323	8 9	45	1 1	39 45	65 52
សសសស សសស2ស សសសស	Segnale socrator agents ingredients			1		S		S						रु रु			1 1	ङ	<u>~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ </u>
20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 2	acces of segmi		16 16	, 4	5 6 6	285	2 2 2	6 දි	18 K	16	<u>-</u> 16	5 5 °	د 1 5	8.8	29 9	16		202	22
3323 8 22	opseduj		22		25	ו וכ	, (C	ကော	· ∞ α	2 0	. 2	2	88	ကက	2		1 1	10	27
2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Riposo					2		20	15						വ			z,	2
	impasto lenz	0.00																	
2 2 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	Riscoldeneric	4		1 4		ည	2 5	0 13				22 5			വ	22 5		ū	5
25 15 25 15 25 37 37 33 30 30 30 33 33 5 33 33 5 33 33 5 34 5 34			IP1 IP2	1P3 -	MP5 MP6	P7	MP9 22	717 20	713	12.5			MP21 MP22 MP22	23	25		229	P30	P33
MP24 MP26 MP26 MP27 MP29 MP30 MP31 MP32 MP32			22	22	<i>z</i> 2 2	22	Z	ΣZ	2 2	Σ	Z	ZZ:	ΞΞΞ	ΣΞ	ΣΣ	23	ΞZ	22	ΣΞ

PROGRAMMA PANE DOLCE Per la realizzazione di pani dolci che hanno una crosta più croccante dovuta a una maggiore quantità di zucchero rispetto al programma Pane bianco.

Durata	h.mm	2.50	2.50	ı	1	2.50	2.50	3.22	,	ı	3.25	3.20	3.50	3.25	3.25	7.00	ı	, ,	7.52	2.55	2.30	2.55	3.22	3.25	3.22	2.50	1.52	3.09	3.09	20.0	3.22	3,45
Coffura	121°	20	20	ı	1	20	20	22	ı		20	20	65	20	50	22			65	55	0 H	ວ ເວ	53	56	55	20	65	56	ð.	3 G	57	09
3° lievitazione	32°	55	22	•	ı	22	22	25		t	49	9	21	49	49	ည	ı	1	27	ည်	8 5	ນີ	20	20	52	22	27	33	<u> </u>	9	20	09
ofine dento		308	30s	,	1	30s	30s	58		1	20s	48	23s	158	158	308	ı	ı		30s	305	30s	10s	10s	58	30s		-	- ,	38	158	2
S° lievitazione	35°	30	30		ı	30	30	56	ı	1	53	56	53	53	53	30		ı	7	99	90	9 9	8 8	8 8	26	30	7	18	<u>∞</u>	27	88	40
etnestimistri esolev otsaqml		22	S)		1	ıc	2		1	1						2	1	1		2	1	ro ra	10c	108		ນ				158	30s 15s	28
impasto veloce continuo		10	10			10	10		1	1						9	ı	•		10	•	2 9	2			10						
Segnale acustico aggiunta ingredienti		v.	<u>s</u>			<u>v</u>	S		1							S		1		S	<u>ت</u>	ته ت <u>ه</u>	5			S		S	s			
Impasto veloce intermittente		LC.	വ	ŧ	1	rc	D	10s	1		20s	48	20s	20s	20s	2	1	ı		ر د	20	ល ព	0		108	ည		-	-			
9 lievitazione	30°	ıc	വ	•	ı	יכי	വ	39	•	,	40	40	40	40	40	5	ı	1		ស	S	ហ	2 5	7 5	30	2		45	45	43	3 2	30
Segnale acustico aggiunta ingredienti								S	1	1	S	<u></u>	i						ङ				0	ō 0	5 0.	5				7	ন ত	ळ
Impasto veloce intermittente		α	0 00	1		α	0 00	20	1	1	31	6	39	31	31	ထ	•	1	ro	00		Φ (50	3 5	5 5	200	27.	13	13	22	3.5	18
Impasto lento		6	10			C	10	ı	1		9	o (1)	9	9	9	7	1	1	Ŋ	2	ည	7	N C	n 0	2	2	ונו	OT C	5	თ :	2 c)
OzoqiA				1	,			S	1	1		ĸ)				1	1							ıc	,					വ	D
ofnel ofesqml				1		1		2		•		7					1	1							Ľ	,				1	വ	10
Piscaldamento				,					1	1							1	,	۲:)							c	, -	Ξ			
		PARDA	MP2	MD3	MDA	MIDE	MP6	MP7	MP8	MPo	MP10	MP11	MP12	MP13	MP14	MP15	MP16	MP17	MP18	MP19	MP20	MP21	MP22	MPZ3	MP24	MP26	MP27	MP28	MP29	MP30	MP31 MP32	MP33

PROGRAMN

normale, quello fresca in casa, comprende la stampo e cotto normale, quello hanno due pro MP20 ha tre pi quello più lung

> Durata Cottura

3° lievitazione

otnel otseqmi

2. lievitazione

Impasto veloce intermittente

Impasto veloce continuo

Segnale acustico aggiunta ingredienti

impasto veloce intermittente

Impasto veloce intermittente

ingredienti Segnale acustico aggiunta

otnel otsequi

etnemeblece

nno una crosta più croccante

2.55 3.22 3.25 3.25 3.09 3.09 3.22 3.20 3.20 308 308 108 108 55 58 308 308 115 38 5 00s 15s 30s 15s 22 00 O \overline{s} \overline{s} 533335 45 43 31 31 31 2022 S 52 55 3000 353552 LO MP22 MP23 MP24 MP25 MP27 MP29 MP31 MP31

I modelli Moulinex ABKE41 e Severin hanno due programmi: quello da 1h30 per un impasto più leggero. Il modello M920 ha tre programmi: 14min per la pasta casa, 1h30 per un impasto normale, 1h50 per uno più leggero. IMPASTO: questo programma non casa, 1h30 per un impasto normale, 1h50 per uno più leggero. IMPASTO: questo programma non casa, 1h30 per un impasto normale. Le macchine MP1 e MP7 hanno due programmi: quello più corto cotto in un forno convenzionale. Le macchine MP1 e MP7 hanno due programmi: quello più corto cotto per un impasto leggero; la macchina MP3, MP23, MP24, MP25, MP28, MP29, MP30 casa programmi: quello corto per la pasta fresca e quello lungo per un impasto normale; la macchina tre programmi: quello veloce per la pasta fresca in casa, quello normale per un imapsto normale e casa più lungo per un impasto più leggero.

and put unity	o hei	un impasto più	leggero.				
dend	h.mm	25.55 25.55	2.30 2.30 2.30 1.30 3.30 3.30 3.30 3.30 3.30 3.30 3	8 - 8 - 8 - 8 - 8 - 8 - 8 - 8 - 8 - 8 -	25258888888888888888888888888888888888	0.30 1.50 1.50 0.45 1.10 0.13	1.30 5.15 1.25 0.15
FLEIOÙ			•	1			
3. Sections	32	2022	3 ' 2	8 · 828	64	22 22 4	60 110 60
inpusic ene		30s 30s 30s	30s 48	30s 30s 30s 30s	58 308 308	30s 30s 30s 30s 10s	10s
S, (e)	32°	95 89 89	90 - 4	1	8 20		88
ene desdu		10	1 20		4 4		10s
जन्मद राज्य दश्योग		10 10	ru 6 :	1	0	1.14.914	
Segnale accessor aggressi		ত ত		ı	≅		ਲ
otssąmi		₽∞ ,	27 - 1 8 9 9	1 7 7,	⊑∞	; , , , , 1	
enterval) ()	°0	5 20 15 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	80 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	8 - 848	5 888-8-8	20 45 45 15 55 15 15	20
mentan adei desqui		က <u>ဆာဆက်ဆာဆ</u>	24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 2	8 - 8984	27222	89999999	27 45 15
Segnale accent				1	<u>w</u> <u>w</u>		ত
and disequi		N N N N N N N N	0000001171	ı ın		. കകതതതത്ത	ကက
ceoqiA			ı		ເດ ເລ	1	5
amsi otsaqmi			1	1	20 22		3.02
mersblessifi		52	. 23	. 55		. 652	
		AMMMMMM MMMMMMMMMMMMMMMMMMMMMMMMMMMMMM	MP7 MP8 MP10 MP10 MP112 MP114	MP15 MP16 MP19 MP19 MP20	MP20 MP20 MP23 MP23 MP23 MP24 MP24 MP24 MP25	MP26 MP27 MP28 MP29 MP30 MP30 MP30 MP31	MP32 MP32 MP33 MP33

PROGRAMMA PANE VELOCE Per la preparazione del pane in un ridotto periodo di tempo; il pane risulterà più piccolo e più compatto.

Durata	h.mm	0.58	1.50	1.52		, 0	00	1.58	0.59 1.59	,	,	,		1	0.58		1.10	0.58	0.58	000	1.20 1.20 0.58	1.20	1.58	1.58	1.57	0.45	0.59 1.00 1.20
Cottura	121°																				45 35 35						
3° lievitazione	35°		1		ì		. 1	25	25		1	1	1	1		t				,		ŗ	ន្តន	525	¥ 9		
ofnej ofseqmi					,	,			48	1				,		,								ć	38 38		
S° lievitazione	35°		1		ŧ	•	4	7	13	1	í			,						٠,		1		7	22		
Impasto veloce intermittente					ı	•	ı	-		t	1	1	ı	1		ı				1		•		-			
Impasto veloce continuo			ı			1	1			1	1	1	ı	1						ı							
Segnale acustico aggiunta ingredienti			,		•		•	S		•	•	1	,			ı				8		5	ភភ	S			
Impasto veloce intermittente			1		1	1	1		7	1	1	1	F	,		ı				1							
anoizativail °f	30°	9	+ '	41	1	٠ ج	2 ,	7	2 2	1		ŧ	•	1	=	1 1	50	5 =	===	2 ,	25 25 13	18			•	ထ ထ ့	22
Impasto veloce intermittente		12	<u>†</u> ,	14		- 5		20	=	•	r	r	1	1.	=	, ç	2=	9=	= 2	ı	260	200	200	200	28	6	5 w 5
Segnale acustico aggiunta ingredienti			٠		1		•			•	•		•	ı						,						5	<u> </u>
ofnet ofesquit		-	,		,	· —	r		7	r	E		•	1 7	:	-		-						co	о со re	- co c	- ro w
osoqiA			r				٠			ı	•	,	ı	1	*					1					306	8	
otnal otasqmi			٠					D.		1		,	1	ı	1					ı		ru	ro r	ဂ	rc		
Riscaldamento		- 2		2 4 2				60	_	1		i - 24	ı D. "		. ~				\	1	01070	5	ro r	n	ro.		
		MP2	MP	W	MP	Z	ME.	MP9 MP10	MP11	MP12	MP1	MILIT	MD16	MP 10	MP18	MP19	MP19	MP21	MP23	MP24	MP26 MP26 MP26	MP27	MP28	MP30	MP30	MP32	MP33 MP33

PROGRAI al posto del

ənoi

otna

ənoi

eloce intermittente

acustico aggiunta iti

veloce continuo

etnestimietni ecolev

acustico aggiunta iti

9nois

veloce intermittente

ojnal

ojn

01110

riodo di tempo; il pane risul-

PECCRAMMA QUICK BREAD Per la preparazione di torte o pani salati quando si usa il lievito per dolci a sesso del lievito di birra. Questo programma impasta gli ingredienti e poi li cuoce.

1.20 1.20 1.20 1.58 1.58 1.57 1.57 2.27 0.45 0.59	steruO	h.mm	1	2.20	2.08	1.58	2.25	,	1	1.52	, E	0.1	1	ı	1	2.20	1	1.40	1.56	00.1	1.20	i .	1	1	1 3	2.08
42 45 42 42 55 55 55 55 57 27 38 37 37	Cottura	121°	1	22	55	5 22 23	90 15		1	65 90	۰ 8	g ,	,	,	ı	22	,	888	8 8 8	₹ .	42		ı		1 1	105
255 255 34 40	% lievitazione	32°			35	ئ ك	}	ı		27				1	L	35			30	2 1						
38	dhel ofesqui		,			-		,	t				,		,		,		10s	2 1						
7 7 7 7 22 22 22	S° lievitazione	32°	,	55			22.22	- 1	1	7		- 1		,		25	ı		∞ α	5 1		1		1 1	1	
	Impasto veloce marrame		,	5			יט נט	1	,			,	,	,		r.	ı		10s	3 1		1				
	Segnale acustica regionaling ingredienti	The second control of the second		ङ	,		ত্ত	1	•			1		1	1 (<u>~</u>	1			,		1	ı	1 4	1	
ឆសស	Society of sequi			2	<u></u>		ນ ນ	1	,		ı			ı		ဂ	ı					,	1			
000	Impasto veloce institution		ı	വ			2 2	1	1			,				ი –	1	က ထ ထ		,		1	ı	1 1	1	
8 8 E L 0 2	Segnale acuston		,			S						,		ı	ı	ळ	,		<u> </u>	; ,					. ;	<u>s</u>
20 20 20 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	anoisstiveil °l'	30°	,	S.			വവ	1	•			1	ı	ı		ဂ	ı	വവവ	71	; 1	18	1				
<i>ত</i> ত	acciav otsaqmi			ω ;	2 2	202	ထထ	,		c 1	- 4		,	1	1 0	29 °	1	6//	20 20	1	50	1		,	ı {	20
- www.w-r	and otsequi	Mary and the second sec		2			2 2	ı	ı	9	. 9		1			7	ı		ကက	1				1		כיו
308	Riposo		,					,			ı	,	,	t	,		ı			,			1 :	,		
വ വവവ	zmel otseqmi		1	L	טינ	o ro		ı	1	വ		4	ı	1	1	5	1			1				1	,	
ນ ພວກວາ	Amenablisosi A		,	L	ດເດ	വ		ı	1 (က	ı	ŧ	1	·		ro	,			,				,	1	
MP26 MP26 MP26 MP27 MP30 MP31 MP32 MP32 MP32 MP32 MP33			MP.	MPZ	MP3	MP4	MP5 MP6	MP7	MP8	MP10	MP12	MP13	MP14	MP15	MP16	MP18	MP19	MP20 MP21 MP22	MP23 MP24	MP25	MP26	MD28	MP29	MP30	MP31	MP32

PROGRAMMA DOLCI Utilizzabile per la preparazione di torte quando si usa il lievito per dolci al posto del lievito di birra. Questo programma impasta gli ingredienti e poi li cuoce. Contrariamente a quanto indicato sulle macchine con programma = MP 21 e MP22 non utilizzare prog. Cake-Torte per le torte, bensì il programma Quick Bread - Pane veloce.

Durata	h.mm	1.43	000	2.00	1.50	1.50	:	1.52	1.50	1	1.50	1.40	00.1	1.40		1.36	1.40	1.34	2.50	1.34	1.40	1	1.36	1,44	1.44	0.25	2 .	1.22	1.20
Cottura	121°	90 0	40 T	90+10*	22	9 22	3 '	80+16*	800	1	90	8	98	8		8 8	80	86	22	70+22*	8 6	ı	80	80	80	43 6	4 1	75	92
9° lievitatione	35°	L	Ö					ı											35	3		ı					o 1		S
ofnesto lento		. 6	SOS							ı									30s			ı							
2° lievitazione	32°	C	30				i	ı		1					1				9,9	3		1					,		
etnestimisterie observed							-			1									ນເນ	,		,							
Segnale acustico aggiunta ingredienti		S	ဂ			្	<u></u>	1		•												,					1		
Impasto veloce continuo		5	2					ı		ı					,				99)		1							ro
Impasto veloce intermittente		u	n			ı	י כ			1					1				ນ ໝ)									
Segnale acustico aggiunta ingredienti								7	5	1						<u>v</u>	5					1	SI	S	S		,		S
9" lievitazione	30°	. 14	n		41	4 u	י כ			,					. 3	4			က က	•		,					ı		
Impasto veloce intermittente		ഹം	5 ه	1 4			,	125	14	ı	14	4;	14			12.5	i		ထ ထ	S.	22	, ,	12.5	ω	ω ;	9 4	۱ د	4	
otnel otseqmi		c	V C	9	14	4 %	۱ د	ς. π	9 9	ı	9	တ္ (ه م	×	. 7	- K	ω	ထ	N N	က	x	1	3.5	91	9 (n -	- 1	က	2
osoqiA		5					,						L	C			r,			1	വവ								
ofnel ofssqml		m					,						١	,	,		7				~ e	,					ı		
Aiscaldamento							1			,												,					ŧ		
		MP1	MP3	MP3	MP4	MP5	MP7	MP8	MP9	MP10	MP11	MP12	MP13	MP14	MP16	MP17	MP18	MP19	MP20 MP21	MP22	MP24	MP25	MP26	MFZ/	MP28	MP30	MP31	MP32	MP33
																							,						

PROGRAMMA P

alcune macchine è ma con una crosta tre nella MP33 vi s

EternO
Cottura
3° lievitazione
otn o l otssqml
2° lievitazione
Impasto veloce intermittent
Impasto veloce continuo
Segnale acustico aggiunta ingredienti
Impasto veloce intermittent
Segnale acuatico aggiunta ingredienti
1° lievitazione
Impasto veloce intermittente
ofnet ofesqui
osoqiA
ofnel ofsequi
Hiscaldamento

a il lievito per dolci al posto ricariamente a quanto indicarorte per le torte, bensì il pro-

Per pagnotte contenenti ingredienti particolari (per es. yogurt, birra). In macchine è denominato SANDWICH: questo programma prepara una pagnotta con la mollica soffice, una crosta sottile e morbida. Nelle macchine MP7*, MP32 è denominato pane senza glutine, mensala MP33 vi sono 3 differenti programmi: pane senza glutine; pane senza sale; pane con omega 3.

7.50 1.34 1.40 1.43 1.36 1.44 1.25 0.59	glesing.	mm.	3.30	3.35	۰.20	2.20 3.55 2.17	47"	60.			ı	200) 1	, 6,03	. 50	88	2		, ,	60	88		54	57 25
70+22 80 80 90 80 80 80 66 42 - 775	Shutto					53																		
, w, w	3, PANESSEE		1			30																		
i i	are disequi																							
	2º leviszon					10s 10s																		108
		8				9 28							1	· 855 8	3 .	88	1	1 1	1	18		1 1		30
	constant specy designing		ı Sı		1 (o.	'		1	1	٠.		1		'		•	1 1	1			* 1		
	ingredem		16		1 6	D.	1	'	1	1 (' '				•				£					22
1 10	Segnale acres		<u>.</u>		5 ا	<u> </u>	1	•	1	1 1	•	ळ	1 1	25	1 5	তত	t	1		S	S -			
	and of sequil	and the second s	ا ب	10s	1 4	10s 15s	1 4	- 1	ı		,	202	1)	202	1 11	ດມດ		ı	1 7		٠ -			
ত তত্ত	Segnale accessions		٠	S	ŧ		· 07	ı (ı		1 1	S					ء - د	ō		5 ،	ত ত	
	1° lievitacione	30°	٠ ۾	45	1 15	39 115 60	45			3	1 5	ت و	. 1	5 4 5	٠ ٩	54	. ,		' AR	2		1		98
2.51 8 8 8 8 6 7 7 8 8 8 8 8 8 9 7 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9	soiev otsegml	•	ю .	13	1 00	288	. <u>c</u>		1 1	,	, t	<u>.</u> & .	ı	<u>६</u> र ∞	1 15	<u>र</u> ्ग ।		,	, 5	20.	ر د 20	٠ ٥	20:	_ლ
3, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1,	amel otseqmi		V 1		. 2							2 -		2			,	1					ן נטין	
1 20	osoqiA		1 9	2		10	,		. ,	,	,		,				,	,			ŧ			מו מ
· m · .	and otsequil			വവ		. លលល	ı LO																	
	Aiscaldaments			⊇= .		230																		ט גט
MP24 MP25 MP27 MP29 MP29 MP30 MP31 MP31 MP32		MP1				MP7 MP7 MP8																		MP33

PROGRAMMA MARMELLATA Utilizzabile per preparare conserve e marmellate di frutta fresca. Non aumentare le quantità indicate nelle ricette per evitare che la marmellata fuoriesca dallo stampo. Se ciò dovesse accadere, spegnere immediatamente la macchina. Rimuovere delicatamente lo stampo e lasciarlo raffreddare un po' e procedere poi alla sua pulizia.

	Riscaldamento	Impasto lento	Impasto lento	Impasto lento	Cottura	Riposo	Durata
		130°				h.mm	
MP1			15		50		1.05
MP2 MP3 MP4	-	. · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	-	-	-	i - 2	-
MP3	15	**	45	*	20		1.20
MP4	15		45		20		1.20
MP5	-		-	20 = 1.	-	- j	
MP6	-		-		-	-	-
MP7			15		50	- 7	1.05
MP7 MP8	-	-	-	ed .	-		1.20
MP9 MP10 MP11		15	45 45			20	1.20
MP10			45			15	1.00
MP11	-	-	- 45	- j	-	<u>-</u>	1.00
MP12		a n	45			15	1.00
MP13 MP14			15	45			1.00 1.00 1.20
MP14			15	45		*3	1.00
MP15	15	*.	15 15 45		20	at a	1.20
MP16	-	-	-	-	~	-	-
MP17	-	-	-	~	-	- :	4.00
MP18		. 15	45	· ·		20	1.20
MP17 MP18 MP19	15	:	45 45 15 45 45		20	: 2	1.20
MP20			15		50	Ž,	1.05
MP20 MP21 MP22	15 15	F., .	45		20 20		1.20
MP22	15		45		20		1.20
MP23		j. 15			50	20	1.25
MP24 MP25 MP26	-	-	-	÷ - 4	-	-	1.05
MP25			15		50		1.00
MP26	-	-	-	-	-		1.20
MP27	15 15 15		45 45	gr- 12		20	1.20
MP28 MP29	15	•	45	•		20 20	1.20 1.20
MP29	15		45		CE.	20	1.20
MP30	15				65	:	1.20
MP31	-	45	-	•	. 70		1.25
MP31 MP32 MP33		- 15 - 5		10	70 50		1.25 1.05
MP33		Э		10	30		1.00

PROGRAMMA COTTURA Utilizzabile per cuocere impasti già pronti (per esempio preparati precedentemente con il programma impasto); in questo modo la fase di lievitazione può essere modificata a seconda del tipo di impasto prima di far partire la cottura. Si usa per prolungare la cottura di un pane che ha già concluso il programma e anche per far asciugare la marmellata. In genere ha la durata di 1 h e ogni 10 minuti la macchina emette un segnale acustico affinché la pagnotta venga controllata.

Chi non possiede una macchina con il programma specifico per le marmellate deve seguire queste indicazioni per la preparazione: avviare il programma "Impasto"; lasciare impastare per 10 minuti circa; premere STOP per fermare il programma e con una spatola non metallica pulire le pareti dello stampo; avviare il programma "Cottura".

- Mettere gli i
- Inserire nelle dienti solidi
- Per una buoi quantità deg
- Non aggiung la farina rall compatta.
- Nel caso l'a ricetta a cau naturale.
- Tagliare il b stampo.Non utilizza
- do si utilizza
- Utilizzare se
- Assicurarsiil timer.Aggiungere
- co (se si agg
- Regolare la
- Selezionare 750 g, 1 kg
- Tutti gli ing devono esse dei 10° C, r di sopra dei
- L'umidità e di umidità ambiente co elevate dim
- Se il tempo
- Quando si mente la qui si aggiungo
- Dopo cinque consistenza aggiungere 1/2 a un cu
- Per assicur segnale acr
- Non sollev
- Per evitare la lama dal

ale di frutta fresca. Non ca dallo stampo. Se ciò de lo stampo e lasciarlo

Riposo	Durata
h.mm	
-	1.05 - 1.20 1.20
-	-
-	-
	1.05
20 15	1.20 1.00
15	1.00 1.00 1.00 1.20
20	1.20 1.20 1.05 1.20 1.20
20	1.25
	1.05
20 20 20 20	1.20 1.20 1.20 1.20
	1.25 1.05

reparati precedenteificata a seconda del e che ha già conclue ogni 10 minuti la

ire queste indicaziocirca; premere STOP avviare il program-

Consigli pratici

- Mettere gli ingredienti nel contenitore seguendo l'ordine indicato nella ricetta.
- Inserire nello stampo prima tutti gli ingredienti liquidi, successivamente gli ingredienti solidi e infine il lievito.
- Per una buona riuscita della pagnotta è molto importante misurare con esattezza le quantità degli ingredienti.
- Non aggiungere troppi grassi, altrimenti si formerebbe una barriera tra il lievito e la farina rallentando così l'azione del lievito e producendo una pagnotta pesante e compatta.
- Nel caso l'acqua domestica avesse caratteristiche particolari e il risultato della ricetta a causa di ciò fosse scadente, è consigliabile riprovare con acqua minerale naturale.
- Tagliare il burro in piccoli pezzi e lasciarlo ammorbidire prima di introdurlo nello stampo.
- Non utilizzare ingredienti freschi (per es.: uova, latte yogurt, formaggi ecc..) quando si utilizza il timer.
- Utilizzare solo ingredienti freschi e correttamente conservati.
- Assicurarsi che il lievito non venga a contatto con il sale o i liquidi, quando si usa il timer.
- Aggiungere altri ingredienti (per es. semi, olive, uvetta ecc.) solo al segnale acustico (se si aggiungono troppo presto verranno tritati dalla lama impastatrice).
 - Regolare la doratura della crosta tra chiara, media e scura.
- Selezionare il peso tra le opzioni consentite dalla macchina (generalmente 500 g, 750 g, 1 kg, 1,3 kg e 1,8 kg).
- Tutti gli ingredienti, la macchina del pane e soprattutto i liquidi (acqua, latte e uova) devono essere a temperatura ambiente (18-23 °C). Se sono troppo freddi, al di sotto dei 10° C, non consentono l'attivazione del lievito; i liquidi estremamente caldi, al di sopra dei 40° C, annullano completamente l'attività del lievito.
- L'umidità eccessiva può causare problemi all'impasto, di conseguenza sia il livello di umidità che l'altitudine richiedono delle variazioni nella ricetta. In caso di ambiente con alta umidità aggiungere un cucchiaio di farina; in caso di altitudine elevate diminuire di 1/4 il quantitativo di lievito, di zucchero e di acqua o latte.
- Se il tempo è molto caldo, non utilizzare il timer se non con ingredienti freddi.

 Quando si aggiungono altri ingredienti liquidi a una ricetta, ridurre proporzionalmente la quantità di liquidi indicati nella ricetta. Lo stesso criterio va usato quando
- si aggiungono uova, formaggio fresco, yogurt, ecc..

 Dopo cinque minuti di impasto aprire il coperchio della macchina e controllarne la consistenza. L'impasto dovrebbe formare una morbida palla liscia; se troppo secco
- aggiungere liquidi (un cucchiaio alla volta), se troppo umido aggiungere farina (da 1/2 a un cucchiaio alla volta).

 Per assicurare la corretta cottura del pane, non aprire mai il coperchio se non al segnale acustico dell'aggiunta degli ingredienti.
- Non sollevare il coperchio durante le fasi di levitazione e di cottura.
- Per evitare il buco lasciato alla base della pagnotta dalla lama impastatrice, togliere la lama dal recipiente con le dita infarinate prima dell'ultima fase di lievitazione.

- Se dopo la cottura il pane dovesse risultare troppo chiaro, prolungare la cottura con il programma relativo per il tempo desiderato.

- Se la paletta impastatrice è rimasta all'interno della pagnotta, estrarla senza usare

oggetti metallici, per non rovinare il suo rivestimento antiaderente.

Se la paletta impastatrice è rimasta nello stampo, riempire lo stampo di acqua calda lasciandola per 30 minuti. In seguito estrarre la paletta e procedere al lavaggio utilizzando un comune detersivo per i piatti con una spugna non abrasiva per non danneggiare lo strato antiaderente della paletta e dello stampo.

Le ricette contenute nel libro possono essere modificate a piacere dal lettore, aggiungendo ingredienti di sua scelta (per es.: germe di grano, semi di girasole, erbe aromatiche, semi di cumino / finocchio, grani di pepe, noci, muesli, fiocchi d'avena, cubetti di speck, pancetta, ecc..). Attenzione! Gli ingredienti devono esse-

re aggiunti dopo il segnale acustico.

Il risultato della cottura è soggetto a fattori ambientali quali: pressione dell'aria, umidità, durezza dell'acqua, temperatura ambiente e temperature degli ingredienti. Se una ricetta non viene come volete o non soddisfa il vostro gusto, modificatela a vostro piacere, in accordo con quanto descritto nel paragrafo dei problemi e soluzioni da adottare.

L'impasto può essere avvolto in sacchetti gelo e posto nel congelatore per un uso

futuro. Prima dell'utilizzo riportare a temperatura ambiente.

 Se l'impasto che si sta stendendo con il matterello tende a ritirarsi, lasciar riposare al coperto per qualche minuto prima di spianarlo nuovamente.

 Nel creare le proprie ricette per il pane o se si segue una vecchia ricetta preferita, si consiglia di utilizzare quelle riportate in questo libro come guida per convertite le dosi della ricetta originale in dosi adatte alla macchina del pane.

Guarnizioni

Per dare un tocco professionale al pane appena sfornato, si può usare una delle seguenti guarnizioni che ne migliorano l'aspetto.

GLASSA ALL'UOVO: sbattere un uovo con un cucchiaio d'acqua e applicare generosamente con un pennello sull'impasto lievitato prima della cottura. In alternativa si può utilizzare solo il tuorlo o solo il bianco.

GLASSA AL BURRO: per ottenere una crosta più morbida applicare con il pennello del burro fuso sulla pagnotta appena cotta. A piacere si può aggiungere al burro 1/2 cucchiaino di aglio in polvere oppure origano.

GLASSA AL LATTE: per ottenere una crosta più morbida e lucente applicare con il pennello latte o panna liquida sul pane appena sfornato.

SEMI DI PAPAVERO, SESAMO, CUMINO E FARINA D'AVENA: cospargere in abbondanza questi semi sulla superficie del pane, subito dopo l'applicazione della glassa.

GLASSA DO ottenere una g

GLASSA DO grumi 100 g di ne e 1/2 album

GLASSA DO morbido, 1 tuo dolci e torte.

GLASSA ALI na di mandorl glassa da appl

GLASSA AL amaro con due 2 cucchiai di l

GLASSA AL chiaio d'acqua della cottura.

GLASSA AL cioccolato trita

GLASSA AL migiano ecc..)

Con un guanto su una griglia Aiutare l'estra Usare sempre re si maneggia Non tagliare il almeno 15-30 stampo, una vipane. In questi resistente al ca Utilizzare un o

angare la cottura con

estrarla senza usare

ampo di acqua calda dere al lavaggio utibrasiva per non dan-

piacere dal lettore, o, semi di girasole, oci, muesli, fiocchi edienti devono esse-

pressione dell'aria, re degli ingredienti. asto, modificatela a ei problemi e solu-

elatore per un uso

rsi, lasciar riposare

ia ricetta preferita, nida per convertite ne.

una delle seguen-

e applicare genea. In alternativa si

re con il pennello gere al burro 1/2

e applicare con il

A: cospargere in oplicazione della GLASSA DOLCE: mescolare 100 g di zucchero a velo con due cucchiai di latte per ottenere una glassa da applicare sui pani dolci.

GLASSA DOLCE AL LIMONE: frullare fino a ottenere un composto liscio e senza grumi 100 g di zucchero a velo con 1 bustina di vanillina, 1 cucchiaio di succo di limone e 1/2 albume d'uovo per ottenere una glassa da applicare sui pani dolci e torte.

GLASSA DOLCE AL BURRO: mescolare 100 g di zucchero a velo con 100 g di burro morbido, 1 tuorlo e, se si desidera, 1/2 bicchiere di liquore secco e applicare sui pani folci e torte.

GLASSA ALLE MANDORLE: mescolare 100 g di zucchero a velo con 100 g di faria di mandorle, 1 albume d'uovo, 1 cucchiaio di aroma all'arancia per ottenere una glassa da applicare sui pani dolci e torte.

GLASSA AL CIOCCOLATO: mescolare 100 g di zucchero a velo e 20 g di cacao anto con due cucchiai di latte oppure sciogliere a bagnomaria 30 g di cioccolato con cucchiai di latte per ottenere una glassa da applicare sui pani dolci.

CLASSA AL MALTO O MIELE: sbattere un cucchiaio di malto o miele con un cuccomparti d'acqua e applicare generosamente con un pennello sull'impasto lievitato prima cottura.

CASSA AL CIOCCOLATO E BANANA: mescolare 1/2 banana tritata con 60 g di di di di di coccolato tritato. Cospargere successivamente alla cottura.

CLASSA AL FORMAGGIO: grattugiare 50 g di formaggio (emmenthal, grana, paragiano ecc...) e applicare sull'impasto lievitato prima della cottura.

Taglio

un guanto da cucina prendere lo stampo, girarlo per estrarre la pagnotta. Posarla una griglia per farla raffreddare.

Autare l'estrazione agitando leggermente lo stampo.

sempre presine o guanti da forno quando si tocca la macchina dopo l'uso oppumaneggia il pane.

Non tagliare il pane finché non si è raffreddato, lasciarlo raffreddare su una grata per 15-30 minuti. La paletta impastatrice dovrebbe rimanere all'interno dello mpo, una volta estratta la pagnotta, talvolta invece può rimanere all'interno del muesto caso estrarla prima di affettare il pane, usando un utensile in plastica mestente al calore.

Utilizzare un coltello a sega per affettare la pagnotta.

Per conservazioni più lunghe (fino a un mese) la pagnotta deve essere posta in freezer sempre all'interno di un sacchetto di carta. Al momento del consumo estrarre la pagnotta dal freezer e lasciarla a temperatura ambiente per dodici ore prima di servirla.

Visto che il pane fatto in casa non contiene conservanti, tende quindi ad asciugarsi e a diventare stantio più velocemente di quello acquistato.

Il pane avanzato leggermente indurito può essere tagliato a cubi e utilizzato per crostini, budini di pane o per ripieni.

Problemi e soluzioni da adottare

Quando questo libro è stato scritto, sono state sfornate centinaia di pagnotte utilizzando le farine che comunemente si acquistano nei supermercati. Le quantità indicate nelle ricette si riferiscono a ingredienti delle marche più diffuse, impiegando farine locali si potranno ottenere risultati differenti. Se si seguono esattamente le ricette i risultati saranno migliori di quanto si possa immaginare.

In seguito sono riportati alcuni suggerimenti per migliorare i risultati. Si potranno apportare modifiche e correzioni alle ricette. Si suggerisce di far tesoro degli esperimenti di cottura del pane, in modo da poter determinare le correzioni da apportare per creare una pagnotta perfetta.

Problema	Cause probabili	Soluzioni possibili
Il pane ha un forte odore di lievito	Troppo lievito	Controllare la quantità di lievito Diminuire la quantità di zucchero Aggiungere un cucchiaio di aceto durante l'inserimento dei liquidi Sostituite l'acqua con il latte (ciò aumenta la freschezza del pane)
Il pane è bagnato e ha la superficie appiccicosa	Il pane non è stato rimosso alla fine della cottura e si è creata della condensa	Togliere il pane dallo stampo subito dopo la cottura e collocarlo su una griglia per il raffreddamento

Proble.

Il pane ha lievitat

Il pane non ha li abbastanza

Problema	Cause probabili	Soluzioni possibili
Il pane ha lievitato troppo	Eccessiva quantità di lievito	Ridurre la quantità di lievito di 1/4
	Eccessiva quantità di acqua o farina	Ridurre la quantità di acqua o farina di 1 cucchiaio
	Scarsa quantità di sale	Aggiungere 1/4 di cucchiaino di sale
	Mancanza di sale nell'impasto	Assicurarsi di inserire il sale
	Eccessiva quantità di zucchero	Diminuire la quantità di zucchero di 1/2 cucchiaio
	Alta umidità o temperatura ambiente troppo calda	Cuocere durante la parte del giorno più fredda. Ridurre di 1/4 la quantità di lievito
Il pane non ha lievitato abbastanza	Scarsa quantità di lievito	Aumentare la quantità di lievito di 1/4
	Scarsa quantità di liquidi	Aumentare la quantità di liquidi di 1 cucchiaio
	Liquidi troppo caldi o freddi	I liquidi devono trovarsi a temperatura ambiente Assicurarsi di inserire gli ingredienti nello stampo nella giusta sequenza
	Lievito o farina scaduti	Assicurarsi che la farina o il lievito impiegati non siano scaduti
	Eccessiva quantità di sale	Diminuire la quantità di sale d 1/4 di cucchiaino e aumentare di 1/2 cucchiaio la quantità di zucchero
	Apertura del coperchio durante l'ultima fase di lievitazione	Aprire il coperchio solamente al termine della cottura NOTA: il pane di farina di segale / integrale, tende a lievitare di meno rispetto al pane della farina bianca

ratura è pre-

eezer

si e a

zesti-

dicate farine cette i

ranno esperiare per

bili

ii i

io di ento dei

latte zza del

ampo

a per il

Problema	Cause probabili	Soluzioni possibili
	Il lievito è stato attivato prima dell'inizio del programma	
	Il pane integrale lievita meno del pane bianco	Nessuna soluzione (è una situazione normale)
Il pane è sprofondato al centro	Impasto troppo leggero / eccessiva quantità di liquidi	Ridurre la quantità di liquido di un cucchiaio Ridurre di 1/4 la quantità di lievito Aumentare la quantità di sale di 1/4 di cucchiaino Misurare accuratamente la quantità di ingredienti
	Aggiunta di ingredienti (frutta o verdura) bagnati	Asciugare gli ingredienti prim di inserirli nello stampo
	Alta umidità o temperatura ambiente troppo calda. Elevata altitudine	Cuocere durante la parte del giorno più fredda. Ridurre di 1/4 la quantità di lievito
	Il coperchio è stato aperto durante la cottura	Non aprire il coperchio
L'impasto si miscela con difficoltà	Scarsa quantità di acqua	Aggiungere un cucchiaio di acqua durante la fase di impasto
Residui di farina sui lati della crosta	Ingredienti non inseriti nella sequenza corretta	Inserire prima i liquidi e dopo i solidi Eliminare la crosta tagliando le parti con farina
Il pane è umido	Eccessiva quantità di liquidi nell'impasto	Aggiungere un cucchiaio di farina Diminuire di 1/4 la quantità di lievito e zucchero
ngredienti aggiunti (per es.: avetta sultanina, olive ecc) ccessivamente tritati	Gli ingredienti sono stati inseriti all'inizio dell'impasto	Inserire gli ingredienti da aggiungere durante il secondo impasto (al segnale acustico)

I pane non ha de mente

Constitution of

Insumm au

Indiation

Problema	Cause probabili	Soluzioni possibili
Il pane non ha lievitato per niente	Mancanza di lievito	Inserire la quantità di lievito prevista dalla ricetta
	Scarsa quantità di liquidi	Inserire la corretta quantità di liquidi prevista dalla ricetta
	Farina o lievito scaduti	Assicurarsi che la farina o il lievito impiegati non siano scaduti
	Eccessiva quantità di sale	Diminuire la quantità di sale d 1/4 di cucchiaino e aumentare di 1/2 cucchiaio la quantità di zucchero
	Liquidi troppo caldi	Usare i liquidi a temperatura ambiente
Crosta troppo scura	Eccessiva quantità di zucchero o miele	Diminuire la dose dell'ingrediente di 1/2 cucchiaio
Crosta troppo chiara	Eccessivi liquidi	Diminuire di due cucchiai i liquidi
	Scarsa quantità di zucchero	Aumentare di 1/2 cucchiaio la quantità di zucchero
Il pane non è completamente cotto	Gli ingredienti non sono stati misurati correttamente	Inserire le quantità indicate in ricetta
	Il programma di cottura è stato interrotto per mancanza di corrente	Selezionare il programma di cottura per il tempo necessario
Il pane non è cotto	È stato selezionato il programma di cottura non corretto	Selezionare il programma di cottura per il tempo necessario
Il pane è completamente pruciato	Malfunzionamento della macchina del pane	Sostituire o far riparare la macchina

mon quadi o po

undo

1 5

sele

'n

prima

del

à đi

o di

dopo

ando le

di

tità di

eondo rico)

Problema	Cause probabili	Soluzioni possibili
Odore di bruciato durante la cottura	Gli ingredienti non sono stati misurati correttamente	Inserire gli ingredienti secondo quanto indicato dalla ricetta
	L'impasto ha lievitato eccessivamente ed è andato a finire anche sulla serpentina di cottura	Spegnere la macchina, farla raffreddare e rimuovere il contenuto dalla serpentina
Il pane rímane attaccato allo stampo	La superficie dello stampo non è stata sufficientemente oleata	Oleare prima dell'uso la superficie interna dello stampo. Lavare a mano con acqua calda dopo l'uso, con spugna morbida per non grattare lo strato antiaderente Lasciar raffreddare 15 minuti lo stampo dopo la cottura, prima di estrarre la pagnotta
Le fette di pane diventano irregolari o si agglutinano	Il pane non si è raffreddato a sufficienza prima di essere tagliato	A cottura ultimata togliete la pagnotta dallo stampo, lasciandola raffreddare almeno 15 minuti prima di tagliare la prima fetta

FICEITE CO ec um jour TO I WER areien: and the same ---I. Set Punna tranca (F Farma tranca ! Levito di birra Pane al latte 2 Ingredienti Life paralters on Lame interm Levito per dillo Lucchero Sas Farmer hance (1) عتنا 1002 5: =

Farmer hance (Levino di butta Pan brioche Ingredienti Burn mirrian Lacatero Familia bianca (X) Furna hanca Lent i ta Prov al borr: à mura Ingredienti 1 --- 1 Letter a aim. 5.20 Service of the contract of the

Lewister

ssibili

nti secondo a ricetta

na. farla vere il entina

so la
allo
ano con
aso, con
non
iaderente
15 minuti
ottura,
oagnotta

ogliete la oo, are almeno agliare la

SUCETTE CON IL PROGRAMMA: PANE BIANCO

essonare il peso e il grado di cottura

200	1815	al	latte	1
•	-	-	-	4

aredienti .	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
	250	375	500	g
morbido	50	75	100	g
:hero	2	3	4	cucchiai
	11/2	2	3	cucchiaini
= 12 bianca 00	250	380	- 500	g
- Imaz bianca 0	125	180	250	g
_e ino di birra	8	8	12	g

Fine al latte 2

peredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
parzialmente scremato	80	120	160	g
_t= intero	140	240	280	g
e in per dolci	1/2	11/2	2	cucchiai
icchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
	1	2	2	cucchiaini
bianca 00	145	250	290	g
bianca 0	155	250	310	g
di birra	8	8	12	g

brioche

an swidene				
meredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
T 2	10	100	140	g
3	3	3	4	
morbido	80	125	160	g
chero	21/2	31/2	5	cucchiai
	1	11/2	2	cucchiaini
tima bianca 00	190	280	380	g
bianca 0	60	100	120	g
zeviso di birra	8	8	12	g

al burro di arachide

ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
BCQC2	210	300	420	g
morbido di arachide	55	80	110	g
achero di canna	40	60	80	g
	3/4	1	11/2	cucchiaini
ola di grano duro	250	350	500	g
bianca 0	100	150	200	g
Levito di birra	8	8	12	g

Pane al burro				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	100	150	210	g
Burro morbido	75	110	150	g
Zucchero	20	30	40	g
Sale	1	11/2	2	cucchiai
Farina bianca 00	250	380	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Pane alle noci e mirtilli				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Succo di mirtilli	140	220	280	g
Burro morbido	10	20	30	g
Miele	11/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Mirtilli disidratati	50	70	100	g
Semola di grano duro	240	350	480	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Succo di limone	3/4	1	11/2	cucchiaini
Noci tritate	20	30	40	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Caraniana				
Cramique Ingredienti	. 500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	125	220	250	
Uova	1	1	2	g
Burro morbido	50	75	100	σ.
Zucchero	1	11/2	2	g cucchiaini
Sale	. 1	1	1	pizzico
Farina bianca 00	250	380	500	
Lievito di birra	8	8	12	g
Lievito di birra	0	0	12	<u>g</u>
Pane al malto	700	==0	4.1	TT *45 T* *
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	220	300	g
Olio di girasole	11/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	1	cucchiaini
Caramello-melassa	11/2	2	21/2	cucchiai
Malto	11/2	2	3	cucchiai
Farina bianca 00	300	450	600	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacimento si possono aggiungere 100 g di uvetta sultanina.

Unità di misura
The UP AND
cucchiai
3
3
TI-142 3: •
Unità di misura
66
cucchiai
cuechiaini
3
to the second se
z cucchiaini
nità di misura
ucchiaini
izzico
nità di misura
- ALLOWIN

ucchiai ucchiaini ucchiai

ucchiai

Pene con uvetta sultanina				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Lane	30	100	120	g
Cora	2	2	3	8
= morbido	70	100	140	g
Zacchero	2	3	4	cucchiai
Sale	1	1	1	pizzico
Farina bianca 00	170	250	340	g
Tvetta sultanina	70	100	140	g
Lievito di birra	8	8	12	<u>Б</u>
Pane russo				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Агуша	150	220	300	
in polvere	2	3 ·	4	g cucchiai
LOVA	2	2	3	Cuccinal
morbido morbido	40	60	80	g
Sale	1	11/2	2	g cucchiaini
Semola di grano duro	350	500	700	
Mandorle tritate	11/2	2	3	g cucchiai
Tvetta sultanina	40	50	80	
Frutta candita mista	50	70	100	g
Lavito di birra	8	8	12	g g
Ene con frutta secca				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
in polvere	2	3	4	cucchiai
150 d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
Zacchero	3/4	1	2	cucchiai
Sale	1	11/4	2	cucchiaini
arina bianca 0	150	200	300	
arina bianca 00	200	300	400	g
Lievito di birra	8	8	12	
segnale acustico aggiungere:				
ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
ma secca a pezzi	40	50 g	80	
			30	g

Fratta secca: fichi, mandorle, noci, nocciole, arachidi, pistacchi ecc. bagnati nel miele. È possibile sostituire lo zucchero con il miele e aggiungere 1 cucchiaino di cannella in polvere.

A piacere la farina bianca 00 può essere sostituita con quella integrale.

Pane ai fichi e noci	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	210	300	420	g
Acqua	11/2	2	3	cucchiai
Miele	1/2	3/4	1	cucchiaini
Sale	150	200	300	g
Farina bianca 0		300	400	
Farina di segale	200	8	12	<u>g</u>
Lievito di birra	8	8	12	g
Al segnale acustico aggiungere:	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti Fichi secchi a pezzi	25	40	50	g
	25	40	50	g
Noci tritate	23	10		
Panettone				
Ingredienti	750 g	Unità d	li misura	
Latte	40	g		
Uova	2			
Burro morbido	80	g		
Zucchero	60	g		
Farina bianca 00	130	g		
Farina manitoba	130	g		
Uvetta sultanina	60	g		
Cedro candito	40	g		
Lievito di birra	8	g		
Panettone casalingo				
Ingredienti	750 g	Unità d	li misura	
Latte	20	g		
Lievito di birra	20	g		
Farina bianca 00	40	g		

Far impastare gli ingredienti e lasciar lievitare nel cestello per 30 minuti. Inserire i restanti ingredienti e avviare il programma.

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	1	
Tuorlo d'uovo	2	
Burro morbido	80	g
Zucchero	60	g
Farina bianca 00	130	g
Farina manitoba	130	g
Canditi	60	g
Uvetta sultanina	60	g

Biscotti del legaccio Ingredienti	750 g	Unità di misura	
Burro morbido	75	g	
Latte	220	g	
Zucchero	100	g	
Sale	1	pizzico	
Farina bianca 00	350	g	
Lievito di birra	15	g	

Una volta sfo in forno cald dolci.

Pane alla zua
Ingredienti
Acqua
Latte in polva
Olio o burro
Zucchero
Sale
Zucca cotta
Farina bianca

A piacere si con granella di uvetta sult

Pane al sesa

Farina bianca Lievito di bia

Acqua
Olio
Zucchero
Sale
Farina biance
Semi sesamo

A piacere si seconda fase

Lievito di bi

Pane al pom Ingredienti Acqua Latte in poly Olio Zucchero Sale Farina bianc

Al segnale a Ingredienti Cipolla salta Pomodoro s Pancetta a p

Lievito di bi

Una volta sfornato, lasciarlo raffreddare e tagliarlo a metà e poi a fette sottili. Far dorare in forno caldo. Sono ottimi da inzuppare nel latte o tè: assomigliano alle fette biscottate dolci.

di misura

di misura

Pane alla zucca				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	100	180	200	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio o burro morbido	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	11/4	13/4	2	cucchiaini
Zucca cotta	150	200	300	g
Farina bianca 0	150	225	300	g
Farina bianca 00	150	225	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si possono aggiungere 50 g di semi di zucca arrostiti e cospargere la pagnotta con granella di zucchero. Pane alla zucca dolce: aggiungere 2 cucchiai di miele e 50 g di uvetta sultanina.

Pane al sesamo Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1/4	1/4	1/2	cucchiai
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Semi sesamo	11/2	2	3	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si possono aggiungere 2 cucchiai di semi di sesamo sull'impasto dopo la seconda fase di lievitazione.

Pane al pomodoro, cipollo Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	200	310	400	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	1	1	2	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	1	13/4	2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere: Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Cipolla saltata con burro	11/2	2	3	cucchiai
Pomodoro secco	11/2	2	3	cucchiai
Pancetta a pezzetti	1	2	3	cucchiai

Pan pizza					
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura	
Acqua	210	300	420	g	
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai	
Olio	1	11/2	2	cucchiai	
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai	
Sale	11/2	13/4	2	cucchiaini	
Passata di pomodoro	11/2	2	3	cucchiai	
Farina bianca 0	200	300	400	g	
Farina bianca 00	150	200	300	g	
Basilico o origano	2 .	3	4	cucchiaini	
Lievito di birra	8	8	12	g	
Al segnale acustico aggiungere: Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura	
Olive verdi a pezzi	11/2	2	3	cucchiai	
Formaggio grattato (opzionale)	11/2	2	3	cucchiai	
Pane alla pizzaiola	500 a	750 a	1 ka	Unità di mianno	
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura	
Acqua	210	300	420	g	
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai	
Olio	1	11/2	2	cucchiai	
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai	
Sale	1	11/2	2	cucchiaini	
Parmigiano grattato	11/2	2	3	cucchiai	
Farina bianca 0	350	500	700	g	
Origano	2	3	4	cucchiaini	
Lievito di birra	8	8	12	g	
Al segnale acustico aggiungere: Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura	
Salame tritato	45	70	90	g	
Pane pesto e pinoli Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura	
Acqua	210	300	420	g	
Latte in polvere	1	2	3	cucchiai	
Olio	1	11/2	2	cucchiai	
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai	
Sale	11/2	2	3	cucchiaini	
Pesto	11/2	2	3	cucchiai	
Farina bianca ()	350	500	700		
Lievito di birra	8	8	12	g g	
Zivitto di billa	0	U	12	5	

Al segnale act
Ingredienti
Pinoli

Pane al pesto
Ingredienti
Acqua
Zucchero
Sale
Pesto (rosso o
Semola di gra
Farina bianca
Farina integra
Lievito di bir

Pane alla cip Ingredienti Acqua Latte in polvo Olio Zucchero Sale Farina bianca Farina integri Lievito di bir

Al segnale ad Ingredienti
Cipolla saltat
Speck cotto

Pane alla cip Ingredienti Acqua Latte in polv Olio Zucchero Sale Farina bianca Cipolla disid Lievito di bi

Al segnale a Ingredienti Cipolla salta Parmigiano

nisura	Al segnale acustico aggiungere:	5 00	77 0	4.1	
ilisui a	Ingredienti Pinoli	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
	FMOIL	11/2	2	3	cucchiai
	Pane al pesto				
	Ingredienti	500 a	750 ~	1.1	TT *45 T* *
- 1	Acqua	500 g 210	750 g	1 kg	Unità di misura
	Zucchero		300	420	g
	Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
1	Pesto (rosso o verde)	40	60	11/2	cucchiaini
	Semola di grano duro			80	g
	Farina bianca 0	100	150	200	g
	Farina integrale	100	150	200	g
	Lievito di birra	150	200	300	g
	Lievito di birra	8	12	g	
	Pana alla sinalla sanal				
	Pane alla cipolla e speck	500		4.1	
	Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
	Acqua	210	300	420	g
	Latte in polvere	1	2	3	cucchiai
	Olio	11/2	2	3	cucchiai
	Zucchero	1	1	2	cucchiai
	Sale	1	11/2	2	cucchiaini
	Farina bianca 0	150	200	300	g
	Farina integrale	200	300	400	g
	Lievito di birra	8	12	g	
	41 1				
	Al segnale acustico aggiungere:				
	Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
	Cipolla saltata con burro	11/2	2	3	cucchiai
	Speck cotto a pezzi	75	100	150	g
	Pane alla cipolla e formaggio				
	Ingredienti	500 -	750	4.1	** ** **
		500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
	Acqua	180	310	360	g
	Latte in polvere Olio	2	3	4	cucchiai
	Zucchero	3/4	1	2	cucchiai
	Sale	3/4	1	2	cucchiai
*		1	11/2	2	cucchiaini
	Farina bianca 0	300	450	600	g
	Cipolla disidratata	1	11/2	2	cucchiai
	Lievito di birra	8	12	g	
	43 1				
	Al segnale acustico aggiungere:	#0 0			
	Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
	Cipolla saltata con burro	11/2	2	3	cucchiai
	Parmigiano grattato	50	70	100	g

Aggiungere 50 g di formaggio grattato sulla pagnotta all'inizio dell'ultima fase di lievitazione.

T			y 1		
Pane	con	cipoti	ia a	ાડાતા	ratata

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
180	270	360	g
2	3	4	cucchiai
2	3	4	cucchiai
11/2	2	2	cucchiai
1	11/2	2	cucchiaini
300	450	600	g
1	11/2	2	cucchiai
8	8	12	g
	180 2 2 2 11/2 1	180 270 2 3 2 3 11/2 2 1 11/2 300 450	180 270 360 2 3 4 2 3 4 11/2 2 2 1 11/2 2 300 450 600

Lo zucchero può essere sostituito con 1 cucchiaino di miele.

Pane con cipolla fresca

i une con cipoita fresca				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	170	250	340	g
Olio	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	360	540	720	g
Cipolla tritata	1/2	1	1	
Lievito di birra	8	12	16	g

Lo zucchero può essere sostituito con 1 cucchiaino di miele.

Pane speziato al formaggio

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
210	300	420	g
11/2	2	3	cucchiai
1	1	2	cucchiai
11/2	2	3	cucchiaini
1	11/2	2	cucchiaini
11/2	2	3	cucchiai
1/4	1/4	1/2	cucchiaini
3/4	1	11/2	cucchiaini
350	500	700	g
8	8	12	g
	210 11/2 1 11/2 1 11/2 1/4 3/4 350	210 300 11/2 2 1 1 11/2 2 1 11/2 2 1 11/2 2 11/4 1/4 3/4 1 350 500	210 300 420 11/2 2 3 1 1 2 11/2 2 3 1 11/2 2 11/2 2 3 11/2 2 3 11/4 1/4 1/2 3/4 1 11/2 350 500 700

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Groviera grattato	35	50	70	g

Pane al formaggio ed Ingredienti

Ingrediena
Acqua
Latte in polvere
Olio
Zucchero
Sale
Farina bianca 0
Pepe
Lievito di birra

Al segnale acustico ag Ingredienti

Erba cipollina
Groviera grattato
Parmigiano grattato

Pane al parmigiano Ingredienti

ingiculcini
Acqua
Uova
Olio
Zucchero
Sale
Parmigiano grattato
Farina bianca 00
Lievito di birra

Pane al formaggio fr Ingredienti

Acqua o latte
Uova
Burro morbido
Zucchero
Sale
Formaggio fresco (t
Farina bianca 0
Lievito di birra

	_			
	fase	die	lion	-4-
-	EGSC	u	HEV	11121-

-	-	Po	
OIE.	28	m.	migura

-	-	 _
	23	
		 _
	e T	
-	-	
	-7	
		 -
	ini	

di misura

-		 	
-			
_			
	_	 	
,	-		
-	-		
	_	 _	
-	2001		
-			
	-	 	
	**	 	

di misura

12	
<u>tizini</u>	
<u>trani</u>	
21	
- zini	
nami	

à di misura

Pana	αl	formag	nio oo	lorba	cinollina
гипе	ш	<i>iormay</i>	yın ea	i erna	cinoiiina

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	280	360	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	11/2	13/4	2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Pepe	1/4	1/4	1/2	cucchiaini
Lievito di birra	8	12	g	

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Erba cipollina	1	11/2	2	cucchiai
Groviera grattato	2	3	4	cucchiai
Parmigiano grattato	3/4	1	2	cucchiai

Pane al parmigiano

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
150	250	300	g
1	1	2	
2	3	4	cucchiai
1/2	1/2	1	cucchiaini
1/2	1/2	1	cucchiai
35	50	70	g
350	500	700	g
8	12	g	
	150 1 2 1/2 1/2 35	150 250 1 1 2 3 1/2 1/2 1/2 1/2 35 50 350 500	150 250 300 1 1 2 2 3 4 1/2 1/2 1 1/2 1/2 1 35 50 70 350 500 700

Pane al formaggio fresco

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua o latte	120	200	300	g
Uova	1	1	1	
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero	1	1	11/2	cucchiaini
Sale	1	1	11/2	cucchiaini
Formaggio fresco (tipo jocca)	100	125	200	g
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	12	g	

Pane ai peperoni	e formaggio
------------------	-------------

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
210	300	420	g
2	3	4	cucchiai
11/2	2	3	cucchiai
1	11/2	2	cucchiai
11/2	13/4	3 .	cucchiaini
350	500	700	g
3/4	1	11/2	cucchiaini
8	8	12	g
	210 2 11/2 1 11/2 350 3/4	210 300 2 3 11/2 2 1 11/2 11/2 13/4 350 500 3/4 1	210 300 420 2 3 4 11/2 2 3 1 11/2 2 11/2 13/4 3 350 500 700 3/4 1 11/2

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Peperoni sott'olio a pezzi	11/2	2	3	cucchiai
Groviera grattato	30	35	60	g
Parmigiano grattato	10	15	20	g

È possibile sostituire il groviera e parmigiano con la stessa quantità di mozzarella a pezzi.

Pane di segale al formaggio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	110	150	240	g
Latte	100	150	180	g
Zucchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina di segale	175	250	350	g
Farina bianca 00	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Groviera o parmigiano grattato	40	50	80	g

Selezionare la crosta scura.

La farina di segale può essere sostituita con la farina bianca 00.

Pane al formaggio Ingredienti

Acqua
Latte
Olio d'oliva
Spinaci lessi e trita
Groviera o parmig
Zucchero
Sale
Farina bianca 0
Farina bianca 00
Lievito di birra

Gli spinaci posson Al termine dell'ult l'impasto.

Pane alle patate e Ingredienti

Acqua
Latte in polvere
Olio
Zucchero
Sale
Farina bianca 0
Fiocchi di patate
Lievito di birra

Al segnale acustic Ingredienti Porro a pezzi

Pane alle olive e i Ingredienti

Acqua
Latte
Olio d'oliva
Zucchero
Sale
Farina bianca 0
Lievito di birra

Al segnale acustic Ingredienti

Rosmarino disidr Olive nere sminu

È possibile sostiti

di	misura
----	--------

121	-	_	
27	-		-
	-		-
anni			
ani			

di misura

Z	rella a	

di	misura

	_
ini	

li misura

Pane al formaggio e spinaci

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	200	300	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
Spinaci lessi e tritati	40	50	80	g
Groviera o parmigiano grattato	40	50	80	g
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	175	250	350	g
Farina bianca 00	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Gli spinaci possono essere sostituiti con erbette.

Al termine dell'ultima fase di impasto aggiungere 4 cucchiai di parmigiano grattato sull'impasto.

Pane alle patate e porri

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	190	310	380 .	o
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	11/2	13/4	3	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Fiocchi di patate	2	3	4	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	 500 g	750 g	1 kg	Unità di misura	
Porro a pezzi	3	4	5	cucchiai	-

Pane alle olive e rosmarino

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
210	300	420	g and an initial in
2	3	4	cucchiai
11/2	2	3	cucchiai
1	11/2	2	cucchiai
11/2	13/4	3	cucchiaini
350	500	700	g
8	8	12	σ
	210 2 11/2 1 11/2	210 300 2 3 11/2 2 1 11/2 11/2 13/4	210 300 420 2 3 4 11/2 2 3 1 11/2 2 11/2 13/4 3

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Rosmarino disidratato	1/2	3/4	1	cucchiaini
Olive nere sminuzzate	15 '	20	30	pezzi

È possibile sostituire 50 g di farina con 50 g di fiocchi di patate.

Pane integrale alle olive				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	21/2	3	cucchiai
Olio d'oliva	2	21/2	3	cucchiai
Zucchero	11/2	21/4	21/4	cucchiai
Sale	1	11/4	2	cucchiaini
Erbe aromatiche	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	200	350	400	g
Farina integrale	100	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Al segnale acustico aggiungere:				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Olive nere sminuzzate	15	20	30	pezzi
Pane alle olive				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio d'oliva	1	11/2	2	cucchiaini
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	220	300	440	g
Semola di grano duro	130	200	260	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Al segnale acustico aggiungere:				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Olive nere	10	15	20	pezzi
Olive verdi	10	15	20	pezzi
Pane con la crusca				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	1	2	2	cucchiai
Burro morbido	10	20	30	g
Sale	1	1	2	cucchiaini
Zucchero	1	2	2	cucchiai
Crusca	10	15	20	g
Farina bianca 00	330	480	670	g
Lievito di birra	8	8	12	g
			14	

È possibile sostituire 50 g di farina con 50 g di fiocchi di patate.

Pane semintegral
Ingredienti
Acqua
Burro morbido
Zucchero di canna
Sale
Farina bianca 0
Semola di grano o
Farina integrale
Lievito di birra

La farina integrale

Pane di Kamut Ingredienti Acqua o latte Burro morbido Zucchero o miele Sale Farina bianca 0 Farina di kamut Lievito di birra

Pane misto di gra Ingredienti Acqua Lievito per dolci Latte Zucchero Sale Farina di segale Farina bianca 00 Spezie Lievito di birra

Al segnale acustic Ingredienti Semi di soia Pane semintegrale

misura

misura

misura

nisura

nisura

x and benefitted the				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero di canna	1/2	1/2	1	cucchiai
Sale	11/2	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	100	150	200	g
Semola di grano duro	100	150	200	g
Farina integrale	150	200	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina integrale può essere sostituita totalmente con la farina di orzo, farro....

Pane di Kamut

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
210	300	420	g
20	30	40	g
11/2	2	3	cucchiaini
11/2	2	2	cucchiaini
100	150	200	g
250	350	500	g
8	8	12	g
	210 20 11/2 11/2 100	210 300 20 30 11/2 2 11/2 2 100 150	210 300 420 20 30 40 11/2 2 3 11/2 2 2 100 150 200 250 350 500

Pane misto di grano e segale con semi di soia

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	105	180	210	g
Lievito per dolci	1	11/2	2	cucchiaini
Latte	95	160	190	g
Zucchero	1/2	11/2	11/2	cucchiaini
Sale	1	2	2	cucchiaini
Farina di segale	. 130	220	260	g
Farina bianca 00	150	250	300	g
Spezie	1/2	1	11/2	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Semi di soia	20	30	40	g

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	300	350	g
Lievito per dolci	1	1	2	cucchiaini
Miele	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	180	300	360	g
Farina bianca 0	120	200	240	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Selezionare la crosta scura.				
Pane bianco al miele				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	2	21/2	4	cucchiai
Miele	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Semola di grano duro	175	250	350	g
Farina bianca 0	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Pane bianco base 1				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g
La farina bianca può essere sost	ituita con:			
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Semola di grano duro	175	250	350	g
Farina bianca 0	175	250	350	g
Pane bianco base 2				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	200	300	g
7	(0	100	120	

La farina bianca può essere sostituita come nella ricetta del pane bianco base 1.

350 8

60

2

3/4

1

100

21/2

2

8

500

g

g

g

cucchiai

cucchiai

cucchiaini

120

11/2

21/2

700

12

4

Latte

Sale

Olio d'oliva

Farina bianca 0

Lievito di birra

Zucchero

Pane bianco all'uovo

nisura

misura

misura

Incording:	500 m	750 ~	1 120	Unità di misura
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Omita ui imsui a
Acqua o latte	150	240	300	g
Uova	1	1	2	
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina bianca può essere sostituita come nella ricetta pane bianco base 1.

Pane pugliese

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Malto	3/4	1	11/2	cucchiaini
Sale	3/4	1	11/2	cucchiai
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina bianca può essere sostituita come nella ricetta pane bianco base 1.

Pane vegetale

1 title regetate				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Brodo vegetale	210	300	420	g
Dado vegetale (contenuto nel brodo) 1		11/4	2	cucchiaini
Olio d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
Zucchero	3/4	1	2	cucchiai
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina bianca può essere sostituita come nella ricetta pane bianco base 1.

Pane bianco rustico

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	100	150	200	g
Latte	110	170	220	g
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	250	350	500	g
Farina integrale	100	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Sandwich			4.3	Y7 1/2 31 1
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	100	150	200	g
Latte	75	100	150	g
Olio di girasole	50	80	100	g
Zucchero	11/2	2	3	cucchiai
Malto o miele	3/4	1	11/2	cucchiaini
Sale	3/4	1	11/2	cucchiai
Farina bianca 00	180	250	350	g
Farina bianca 0	170	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con un uovo sbattuto.

Gli stessi ingredienti possono essere utilizzati per il programma impasto per preparare panini tipo hot-dog (vedi sezione impasti).

Pane ai semi di girasole

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	170	250	350	g
Farina bianca 00	180	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Semi di girasole	4	6	8	cucchiai

I semi di girasole possono essere sostituiti con i semi di zucca arrostiti.

Pane ai germogli di grano Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	200	300	. g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
Zucchero	3/4	1	2	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Germogli di grano	150	200	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina bianca può essere sostituita totalmente con la semola di grano duro oppure metà dose di semola e l'altra di farina bianca 0.

È possibile sostituire i germogli di grano con quelli di soia.

Ingredienti Acqua Latte in polve Olio Zucchero Sale Passata di por Basilico disid Semola di gra Farina bianca

Pane al basili

Al segnale ac Ingredienti Aglio fresco

Pane alle erb

Farina bianca Lievito di bin

Ingredienti Acqua Latte in polve Olio Zucchero Sale Semola di gra Farina bianca Maggiorana o Basilico disid

Pane speziat Ingredienti Acqua Olio Zucchero Sale Farina bianca

Basilico fres Lievito di bii

Timo disidrat Lievito di bir

Variante: il b Si possono u Ingredienti Spezie disida

Pane al basilico e pomodoro	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	210	300	420	g
Acqua	2	3	4	cucchiai
Latte in polvere	11/2	2	3	cucchiai
Olio	1 1/2	2	21/2	cucchiaini
Zucchero	1	2	21/2	cucchiaini
Sale	40	60	80	g
Passata di pomodoro	11/2	2	3	cucchiaini
Basilico disidratato o fresco	100	150	200	g
Semola di grano duro	125	175	250	g
Farina bianca 0		175	250	g
Farina bianca 00	125		12	g
Lievito di birra	8	8	12	5
Al segnale acustico aggiungere:	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	11/2	2	3	cucchiai
Aglio fresco a pezzi				
Pane alle erbe	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	210	300	420	g
Acqua	2	3	4	cucchiai
Latte in polvere	2	21/2	3	cucchiai
Olio	11/2	21/4	21/2	cucchiai
Zucchero	11/4	11/2	21/2	cucchiaini
Sale	150	200	300	g
Semola di grano duro	200	300	400	g
Farina bianca 0	3/4	1	2	cucchiaini
Maggiorana disidratata	3/4	1	2	cucchiaini
Basilico disidratato	3/4	1	2	cucchiaini
Timo disidratato	8	8	12	g
Lievito di birra	0	0		
Pane speziato	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	160	240	310	g
Acqua		60	80	g
Olio	40		21/2	cucchiaini
Zucchero	3/4	1	21/2	cucchiaini
Sale	11/4	2	700	
Farina bianca 0	350	500	3	g cucchiai
Basilico fresco tritato	1	2		
Lievito di birra	8	8	12	g

Variante: il basilico può essere sostituito con prezzemolo, salvia o rosmarino. Si possono utilizzare le spezie disidratate con le seguenti dosi:

metà

Si possono utilizzare le spezie	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	1	2	3	cucchiaini
Spezie disidratate	1			

Pane di segale alle erbe fresche				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	170	250	340	g
Burro morbido	35	50	70	g
Sale	1	1	1	pizzico
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiaini
Farina di segale	70	100	140	g
Farina bianca 0	270	400	560	g
Spezie fresche	7	10	15	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Per spezie fresche si intendono: basilico, erba cipollina, prezzemolo, coriandolo.

Pane	con	pomod	ori	secci	hi
Ingra	dian	fi			

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	2	21/2	3	cucchiai
Zucchero	11/2	21/4	3	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Erbe aromatiche	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	170	200	400	g
Farina bianca 00	180	300	300	g
Pomodori secchi	40	60	80	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si possono aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Parmigiano grattugiato	20	25	40	g
Crusca	20	25	30	g

Pane al triplo aglio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	11/2	2	3	cucchiai
Olio all'aglio	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	11/2	13/4	2	cucchiaini
Aglio fresco tritato	1	1	2	spicchi
Farina bianca 0	300	430	600	g
Semola di grano duro	50	70	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Aglio disidratato	3/4	1	11/2	cucchiai
Prezzemolo tritato (opzionale)	1	11/2	2	cucchiai

Pane aglio, a
Ingredienti
Acqua
Latte in poly
Olio d'oliva
Zucchero
Sale
Semola di gr
Farina bianca
Aglio fresco
Peperoncino
Lievito di bir

Pane rosso
Ingredienti
Acqua
Latte
Olio d'oliva
Passata di por
Zucchero
Sale
Farina bianca
Lievito di bin

Pane giallo 1
Ingredienti
Acqua
Latte
Olio d'oliva
Zafferano
Zucchero
Sale
Farina bianca
Lievito di birn

Pane giallo 2
Ingredienti
Acqua
Latte
Olio d'oliva
Zucchero
Sale
Farina bianca
Farina di mais
Lievito di birr

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misu
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio d'oliva	2	3	4	cucchiai
Zucchero	11/2	21/4	3	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Semola di grano duro	100	150	200	
Farina bianca 0	250	350	500	g
Aglio fresco	1	1	2	g oninch:
Peperoncino	1	1	1	spicchi
Lievito di birra	8	8	12	pizzico g
7				5
Pane rosso Ingredienti	=00			
	500 g	750 g	1 kg	Unità di misu
Acqua	150	200	300	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
Passata di pomodoro	30	40	60	g
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Pane giallo 1 Ingredienti	500 g	750 a	1 ba	
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misur
Ingredienti Acqua	150	200	300	Unità di misur g
Ingredienti Acqua Latte	150 60	200 100	300 120	Unità di misur g g
Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva	150 60 2	200 100 21/2	300 120 4	Unità di misur g g cucchiai
Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zafferano	150 60 2 1	200 100 21/2 1	300 120 4 1	Unità di misur g g cucchiai bustina
Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zafferano Zucchero	150 60 2 1 3/4	200 100 21/2 1	300 120 4 1 1 _{1/2}	Unità di misur g g cucchiai bustina cucchiai
Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zafferano Zucchero Sale	150 60 2 1 3/4 1	200 100 21/2 1 1 2	300 120 4 1 11/2 21/2	Unità di misur g g cucchiai bustina
Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zafferano Zucchero Sale Farina bianca 0	150 60 2 1 3/4 1 350	200 100 21/2 1 1 2 500	300 120 4 1 11/2 21/2 700	Unità di misur g g cucchiai bustina cucchiai
Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zafferano Zucchero Sale	150 60 2 1 3/4 1	200 100 21/2 1 1 2	300 120 4 1 11/2 21/2	Unità di misur g g cucchiai bustina cucchiai cucchiaii
Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zafferano Zucchero Sale Farina bianca 0 Lievito di birra Pane giallo 2	150 60 2 1 3/4 1 350	200 100 21/2 1 1 2 500	300 120 4 1 11/2 21/2 700	Unità di misur g g cucchiai bustina cucchiai cucchiaii
Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zafferano Zucchero Sale Farina bianca 0 Lievito di birra Pane giallo 2 Ingredienti	150 60 2 1 3/4 1 350 8	200 100 21/2 1 1 2 500 8	300 120 4 1 11/2 21/2 700 12	Unità di misur g g cucchiai bustina cucchiai cucchiaii
Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zafferano Zucchero Sale Farina bianca 0 Lievito di birra Pane giallo 2 Ingredienti Acqua	150 60 2 1 3/4 1 350 8 500 g 150	200 100 21/2 1 1 2 500 8	300 120 4 1 11/2 21/2 700 12	Unità di misur g g cucchiai bustina cucchiai cucchiaini g g
Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zafferano Zucchero Sale Farina bianca 0 Lievito di birra Pane giallo 2 Ingredienti Acqua Latte	150 60 2 1 3/4 1 350 8 500 g 150 60	200 100 21/2 1 1 2 500 8	300 120 4 1 11/2 21/2 700 12	Unità di misur g g cucchiai bustina cucchiai cucchiaini g g
Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zafferano Zucchero Sale Farina bianca 0 Lievito di birra Pane giallo 2 Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva	150 60 2 1 3/4 1 350 8 500 g 150	200 100 21/2 1 1 2 500 8 750 g	300 120 4 1 11/2 21/2 700 12 1 kg 300 120	Unità di misur g g cucchiai bustina cucchiai cucchiaini g g
Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zafferano Zucchero Sale Farina bianca 0 Lievito di birra Pane giallo 2 Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zucchero	150 60 2 1 3/4 1 350 8 500 g 150 60	200 100 21/2 1 1 2 500 8 750 g 200 100	300 120 4 1 11/2 21/2 700 12 1 kg 300 120 4	Unità di misur g g cucchiai bustina cucchiai cucchiaini g g
Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zafferano Zucchero Sale Farina bianca 0 Lievito di birra Pane giallo 2 Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zucchero Sale	150 60 2 1 3/4 1 350 8 500 g 150 60 2	200 100 21/2 1 1 2 500 8 750 g 200 100 21/2	300 120 4 1 11/2 21/2 700 12 1 kg 300 120 4 11/2	Unità di misur g g cucchiai bustina cucchiai cucchiaini g g
Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zafferano Zucchero Sale Farina bianca 0 Lievito di birra Pane giallo 2 Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zucchero Sale Farina bianca 0	150 60 2 1 3/4 1 350 8 500 g 150 60 2 3/4	200 100 21/2 1 1 2 500 8 750 g 200 100 21/2 1 2	300 120 4 1 11/2 21/2 700 12 1 kg 300 120 4 11/2 21/2	Unità di misur g g cucchiai bustina cucchiaii cucchiaini g g Unità di misur g g cucchiai cucchiai cucchiai
Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zafferano Zucchero Sale Farina bianca 0 Lievito di birra Pane giallo 2 Ingredienti Acqua Latte Olio d'oliva Zucchero Sale	150 60 2 1 3/4 1 350 8 500 g 150 60 2 3/4	200 100 21/2 1 1 2 500 8 750 g 200 100 21/2 1	300 120 4 1 11/2 21/2 700 12 1 kg 300 120 4 11/2	Unità di misur g g cucchiai bustina cucchiaii cucchiaini g g

nisura

isura

isura

sura

sura

Pane verde Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	200	300	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
Spinaci lessi e tritati	40	50	80	g
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Gli spinaci possono essere sostituiti con erbette.

Pane marrone Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio d'oliva	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero di canna	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	65	100	150	g
Semola di grano duro	65	100	150	g
Farina integrale	220	300	400	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Lo zucchero di canna può essere sostituito con miele. Selezionare la crosta scura.

Pane alle melanzane Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	110	140	220	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
Melanzane bollite e tritate	40	60	80	g
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane alle zucchine Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	70	105	140	g
Zucchine crude e tritate	200	300	400	g
Olio d'oliva	1/2	1	1	cucchiai
Zucchero	1/2	1	1	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare con 2 cucchiai di olio d'oliva appena terminata la cottura.

Pizza di Pasqua
Ingredienti
Acqua
Uova
Olio extra vergir
Pecorino romano
Sale
Farina bianca 0
Farina bianca 00

Questa pizza è o di vino rosso.

Lievito di birra

Pane al salame Ingredienti Acqua Latte in polvere Zucchero Sale Salame a pezzi Farina bianca 00 Farina bianca 0 Dado vegetale Lievito di birra

È possibile sost pancetta o altro

Pane al salam
Ingredienti
Acqua
Latte in polver
Olio d'oliva
Zucchero
Sale
Salame a pezz
Mozzarella spe
Semola di gran
Farina bianca
Origano

Il salame può e

Lievito di birra

di misura

di misura

iai taini tani

di misura

iai iai iaini

di misura

aini aini Pizza di Pasqua

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
30	30	30	g
2	3	4	
50	75	100	g
125	190	250	g
1/2	3/4	1	cucchiaini
90	135	175	g
90	135	175	g
8	8	12	g
	30 2 50 125 1/2 90	30 30 2 3 50 75 125 190 1/2 3/4 90 135	30 30 30 2 3 4 50 75 100 125 190 250 1/2 3/4 1 90 135 175

Questa pizza è ottima se gustata con fette di salame e uova sode e con un buon bicchiere di vino rosso.

Pane al salame

i une ai saiame				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	1	2	3	cucchiai
Zucchero	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Salame a pezzi	60	100	120	g
Farina bianca 00	200	300	400	g
Farina bianca 0	150	200	300	g
Dado vegetale	1	1	1	pizzico
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile sostituire il salame con prosciutto cotto, mortadella, speck, prosciutto crudo, pancetta o altro salume.

Pane al salame e formaggio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	170	240	340	g .
Latte in polvere	1	2	3	cucchiai
Olio d'oliva	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Salame a pezzi	70	100	140	g
Mozzarella spezzettata	40	60	80	g
Semola di grano duro	170	250 .	350	g
Farina bianca 0	180	250	350	g
Origano	3/4	1	1	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

Il salame può essere sostituito con la salsiccia cotta o con altro salume.

Pane ricco	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti				
Acqua	180	270	360	
Patata lessa schiacciata	150	200	300	g
Pancetta affumicata a pezzi	35	50	70	g
Olio d'oliva	1	2	2	cucchiai
Zucchero	1	1	1	cucchiaini
Sale	1	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Origano	11/2	2	3	cucchiaini
Finocchietto	3/4	1	11/2	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane al miglio Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	60	80	120	g
Latte	60	80	120	g
Uova	1	2	2	
Olio d'oliva	11/2	2	3	cucchiai
Miele	40	60	80	g
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	100	150	200	g
Farina di miglio	170	250	340	g
Farina di mais macinata fine	30	50	60	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con 2 cucchiai di latte aromatizzato con 1/2 bustina di vanillina.

Pane al cumino Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio d'oliva	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1/2	1	11/2	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Semi di cumino	1	2	2	cucchiai
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con un albume d'uovo mischiato con olio prima della cottura.

Pane ai semi di li
Ingredienti
Acqua
Latte in polvere
Olio d'oliva
Zucchero
Sale
Semi di lino
Farina bianca 0
Farina di segale
Lievito di birra

Spennellare la supe

Pane alla salvia
Ingredienti
Acqua
Olio d'oliva
Zucchero
Sale
Salvia fresca roso
e paprika
Paprika dolce
Farina bianca 0
Lievito di birra

Spennellare la supe

Pane al mais
Ingredienti
Latte
Uova
Zucchero
Sale
Farina bianca 00
Farina di segale
Farina di mais ma
Crusca
Lievito di birra

aità di misura

cchiai cchiaini cchiaini

echiaini echiaini

ità di misura

chiaini

tina di vanillina.

tà di misura

chiai chiaini chiaini chiai

a della cottura.

Pane ai semi di lino

500 a	750 a	1 kg	Unità di misura
			Cinca di misura
200	300	400	g
1	2	3	cucchiai
1	11/2	2	cucchiai
11/2	2	3	cucchiai
1	1	2	cucchiaini
3	5	6	cucchiai
260	400	520	g
70	100	140	g
8	8	12	g
	1 1 11/2 1 3 260	200 300 1 2 1 11/2 11/2 2 1 1 3 5 260 400	200 300 400 1 2 3 1 11/2 2 11/2 2 3 1 1 2 3 5 6 260 400 520 70 100 140

Spennellare la superficie con un albume d'uovo mischiato con olio prima della cottura.

Pane alla salvia

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
210	300	420	g
11/2	2	3	cucchiai
1/2	1	11/2	cucchiaini
. 1	2	21/2	cucchiaini
10	15	20	foglie
1	1	1	pizzico
350	500	700	g
8	8	12	g
	210 11/2 1/2 1 10 1 350	210 300 11/2 2 1/2 1 1 2 10 15 1 1 350 500	210 300 420 11/2 2 3 1/2 1 11/2 1 2 21/2 10 15 20 1 1 1 350 500 700

Spennellare la superficie con l'olio alla salvia prima della cottura.

Pane al mais

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	100	180	250	g
Uova	1	1	1	
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 00	100	150	200	g
Farina di segale	50	75	100	g
Farina di mais macinata fine	100	150	200	g
Crusca	10	15	20	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane ai semi di papavero	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	110	150	210	g
Acqua	100	150	210	g
Latte	20.	30	40	g
Burro morbido	20.	11/2	11/2	cucchiaini
Zucchero	1	2	21/2	cucchiaini
Sale	1	1	1	pizzico
Noce moscata	1	11/2	11/2	cucchiai
Parmigiano grattato	1	400	550	g
Farina bianca 0	280	100	150	g
Farina di mais macinata fine	70		2	cucchiai
Semi di papavero	1	11/2	12	g
Lievito di birra	8	8	12	8

Prima dell'ultima fase di lievitazione versare sull'impasto 2 cucchiai di acqua e cospargere la superficie con 1 cucchiaio di semi di papavero.

Pane all'anice Ingredienti Acqua	500 g 210	750 g 300	1 kg 420	Unità di misura g cucchiai
Latte in polvere Tuorlo d'uovo	1 1	1	2	cucchiaini
Semi di anice Zucchero	3/4 11/2	2	3	cucchiaini cucchiaini
Sale Farina bianca 00	200	300	21/2 400	g g
Farina bianca 0 Lievito di birra	150 8	200 8	300 12	g g

È possibile aggiungere 1 cucchiaino di semi di finocchio.

Pane alle patate Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua o latte	120	200	300	g
Uova	1	1	1	
Burro morbido	20	25	30	g
Patata lessa schiacciata	80	120	150	g
Zucchero	1	1	1	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 00	160	240	330	g
Farina bianca 0	150	230	300	g
Lievito di birra	8	8	12	ġ

Pane alle carote
Ingredienti
Acqua
Burro morbido
Zucchero
Sale
Carote pulite e tri
Farina bianca 00
Farina bianca 0
Lievito di birra

Pane al pepe e mu Ingredienti Acqua Zucchero Sale Farina bianca 00 Farina bianca 0 Mandorle arrostita Pepe Lievito di birra

Pane alle sardine
Ingredienti
Acqua
Olio
Zucchero
Sale
Farina integrale
Farina bianca 0
Filetti di sardina
Lievito di birra

A piacere si possi

Pane allo yogurt
Ingredienti
Latte o acqua
Yogurt naturale
Zucchero
Sale
Farina bianca 0
Farina bianca 0
Lievito di birra

A piacere lo yogi ferito.

di miormo	
di misura	
aini	
aini	
ì	
11	
ni ni	
Illa a cocpor	
qua e cospar-	
i misura	
i	
1	
ini	
ini	
ini	
i misura	
i misui a	
4	
ni	

Pane alle carote				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	350	g
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	1	1	11/2	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Carote pulite e tritate	40	60	90	g
Farina bianca 00	150	220	300	g
Farina bianca 0	170	250	350	g
Lievito di birra	8 -	8	12	g

Pane al pepe e mandorle				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Zucchero	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	180	250	350	g
Farina bianca 0	170	250	350	g
Mandorle arrostite	50	75	100	g
Pepe	1/4	1/2	3/4	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

<i>Pane alle sardine</i> Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	1	1	1	cucchiaini
Farina integrale	150	200	300	g
Farina bianca 0	200	300	400	g
Filetti di sardina tritati	4	6	8	
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si possono sostituire le sardine con filetti di acciughe.

500 g	750 g	1 kg	
		- 129	Unità di misura
70	100	150	g
140	200	270	g
1/2	1	11/2	cucchiaini
1	11/2	2	cucchiaini
175	250	350	g
175	250	350	g
8	12	12	g
	1/2 1 175	140 200 1/2 1 1 11/2 175 250 175 250	140 200 270 1/2 1 11/2 1 11/2 2 175 250 350 175 250 350

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE INTEGRALE

Selezionare il peso e il grado di cottura

Pane semi-integrale Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	190	280	380	g
Burro morbido	20	25	40	g
Zucchero di canna	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	11/2	2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	150	220	300	g
Farina integrale	150	220	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina integrale può essere sostituita totalmente con la farina di orzo, farro....

Pane integrale				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	220	330	440	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	11/2	2 .	3	cucchiai
Miele o zucchero di canna	2	21/2	4	cucchiai
Sale	1	11/4	2	cucchiaini
Vitamina C tavoletta	100	100	100	mg
Farina integrale	300	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La tavoletta di vitamina C aumenta la lievitazione del pane, deve essere sbriciolata e aggiunta prima della farina.

La farina integrale può essere sostituita totalmente con la farina di orzo, farro....

A piacimento si può sostituire la farina con farina integrale contenente chicchi di grano interi o aggiungere 3 cucchiai di semi di lino macinati.

Pane in	ntegrale	all'uovo	þ
---------	----------	----------	---

Pane integrale all'uovo				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	130	240	300	g
Uova	1	1	2	
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	11/2	2	3	cucchiai
Miele o zucchero di canna	2	21/2	4	cucchiai
Sale	1	11/4	2	cucchiaini
Succo di limone	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	150	250	350	g
Farina integrale	150	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane integrale d Ingredienti Acqua Yogurt naturale Sale Zucchero Farina bianca 00 Farina integrale

È possibile sosti farro, riso, segal

Farina di sei cer Lievito di birra

Pane integrale (Ingredienti Acqua

Patata lessa schi Sale Zucchero Semi di cumino Farina bianca 0 Farina di segale Farina integrale Lievito di birra

I semi di cumine

Pane nero Ingredienti

Acqua
Sale
Zucchero
Malto colorato
Farina di segale
Farina bianca 0
Farina integrale
Semi di girasole
Lievito di birra

RALE

li	mi	sui	a	
				_
-	nî			
	ii			

li misura

ī		
è		
i i ini		
ini		

sbriciolata e

chi	di	grano

i	misura	

i	 	
ni		
ni		

Pane integrale allo yogurt

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	140	200	280	g
Yogurt naturale	70	100	140	g
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Zucchero	1	1	2	cucchiaini
Farina bianca 00	140	200	280	g
Farina integrale	140	200	280	g
Farina di sei cereali misti	70	100	140	, g
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile sostituire l'acqua con il latte. I sei cereali possono scelti a piacere tra: orzo, farro, riso, segale, avena, miglio, mais, grano saraceno e soia.

Pane integrale con patate

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
170	260	350	g
80	120	150	g
1	11/2	2	cucchiaini
1 .	1	1	cucchiaini
1	11/2	2	cucchiai
120	180	250	g
80	120	150	g
150	220	300	g
8	8	12	g
	170 80 1 1 1 1 120 80 150	170 260 80 120 1 11/2 1 1 1 1/2 120 180 80 120 150 220	170 260 350 80 120 150 1 11/2 2 1 1 1 1 11/2 2 120 180 250 80 120 150 150 220 300

I semi di cumino possono essere sostituiti con quelli di coriandolo, finocchio o anice.

Pane nero

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	230	350	450	g
Sale	1	1	11/2	cucchiaini
Zucchero	1	1	1	cucchiaini
Malto colorato	1	1	11/2	cucchiai
Farina di segale	130	200	260	g
Farina bianca 0	50	75	100	g
Farina integrale	140	210	280	g
Semi di girasole	35	50	70	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane integrale alla crusca				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	225	340	450	g
Burro morbido	20	30	40	g
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Zucchero	1	1	11/2	cucchiaini
Crusca	25	40	50	g
Germe di grano	15	20	30	g
Farina integrale	250	380	500	g
Farina bianca 0	75	110	150	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Pane integrale al miglio				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina integrale	250	350	500	g
Fiocchi di miglio	100	150	200	g
Semi di sesamo	1	11/2	2	cucchiai
Semi di lino	1	11/2	2	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g
Pane integrale ai semi				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	200	300	400	g
Yogurt naturale	60	90	120	g
Malto	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Farina integrale	270	400	540	g
Farina bianca 0	80	100	160	g
Lievito di birra	8	12	12	g
Al segnale acustico aggiungere:				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
74, 1 1, ,	75	100	150	

Lievito di birra				
Pane integrale al miglio				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina integrale	250	350	500	g
Fiocchi di miglio	100	150	200	g
Semi di sesamo	1	11/2	2	cucchiai
Semi di lino	1	11/2	2	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g
Pane integrale ai semi				
Pane integrale ai semi Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Pane integrale ai semi Ingredienti Acqua	200	300	400	g
Pane integrale ai semi Ingredienti Acqua Yogurt naturale	200 60	300 90	400 120	g g
Pane integrale ai semi Ingredienti Acqua Yogurt naturale Malto	200 60 11/2	300 90 2	400 120 3	g g cucchiaini
Pane integrale ai semi Ingredienti Acqua Yogurt naturale Malto Sale	200 60 11/2 11/2	300 90 2 2	400 120 3 3	g cucchiaini cucchiaini
Pane integrale ai semi Ingredienti Acqua Yogurt naturale Malto Sale Farina integrale	200 60 11/2 11/2 270	300 90 2 2 400	400 120 3 3 540	g g cucchiaini cucchiaini g
Pane integrale ai semi Ingredienti Acqua Yogurt naturale Malto Sale Farina integrale Farina bianca 0	200 60 11/2 11/2 270 80	300 90 2 2 400 100	400 120 3 3 540 160	g g cucchiaini cucchiaini g
Pane integrale ai semi Ingredienti Acqua Yogurt naturale Malto Sale Farina integrale	200 60 11/2 11/2 270	300 90 2 2 400	400 120 3 3 540	g g cucchiaini cucchiaini g
Pane integrale ai semi Ingredienti Acqua Yogurt naturale Malto Sale Farina integrale Farina bianca 0 Lievito di birra	200 60 11/2 11/2 270 80	300 90 2 2 400 100	400 120 3 3 540 160	g g cucchiaini cucchiaini g
Pane integrale ai semi Ingredienti Acqua Yogurt naturale Malto Sale Farina integrale Farina bianca 0	200 60 11/2 11/2 270 80	300 90 2 2 400 100	400 120 3 3 540 160	g g cucchiaini cucchiaini g

mo lasciati in ammollo con molta acqua per 24 ore e poi sgocciolati passandoli in un

Pane alle noc Ingredienti Latte Patata lessa so Miele di casta Noci tritate Zucchero Sale Farina integra Farina di farro Farina di soia Farina bianca Lievito di birr

> Pane paesano Ingredienti Acqua Zucchero di c Sale Farina bianca Farina integra Farina di sega Lievito di bim

Pane campag Ingredienti Acqua Olio Zucchero di c Sale Farina bianca Farina di cing Farina di sega Pepe bianco n Semi di coriar

I cinque cerea saraceno e soi

Lievito di birr

canovaccio.

i misura	
ni ni	
i i	
misura	
moura	
-	
<u> </u>	
misura	
misui a	
ni	
ni	

farro e sesaandoli in un

li misura

Pane alle noci e miele di castagno

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	150	220	300	g
Patata lessa schiacciata	200	300	400	g
Miele di castagno	2	3	4	cucchiai
Noci tritate	60	90	120	g
Zucchero	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	2	3	4	cucchiaini
Farina integrale	85	140	200	g
Farina di farro	85	140	200	g
Farina di soia	85	140	200	g
Farina bianca 0	50	75	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane paesano

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	220	300	g
Zucchero di canna	3/4	1	11/2	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	170	250	340	g
Farina integrale	35	50	70	g
Farina di segale	35	50	70	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane campagnolo

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	240	350	480	g
Olio	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero di canna	3/4	1	11/2	cucchiaini
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	100	150	200	g
Farina di cinque cereali misti	100	150	200	g
Farina di segale	130	200	260	g
Pepe bianco macinato	1/4	1/2	1/2	cucchiaini
Semi di coriandolo	1/4	1/2	1/2	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

I cinque cereali possono scelti a piacere tra: orzo, farro, riso, avena, miglio, mais, grano saraceno e soia.

Pane	di	segale
------	----	--------

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
11/2	2	3	cucchiai
190	320	380	g
1/2	1/2	1	cucchiaini
1	11/2	2	cucchiaini
150	250	300	g
150	250	300	g
8	8	12	g
	11/2 190 1/2 1 150	11/2 2 190 320 1/2 1/2 1 11/2 150 250	11/2 2 3 190 320 380 1/2 1/2 1 1 11/2 2 150 250 300

Selezionare la crosta scura.

Lo zucchero può essere sostituito con miele o zucchero di canna.

È possibile aggiungere 1 cucchiaio di semi di finocchio o di lino.

Pane di segale integrale

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	220	330	440	g
Miele	11/2	2	3	cucchiai
Sale	1/2	1/2	3/4	cucchiai
Farina di segale integrale	235	350	470	g
Farina bianca 00	100	150	200	g
Farina di semi di carruba	1	1	11/2	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	ρ

Selezionare la crosta scura.

Pane ai fiocchi d'avena

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
210	330	420	g
15	20	20	g
1	11/2	2	cucchiaini
1	1	11/2	cucchiai
55	90		σ
180	270		σ
100			
8	8		σ
	210 15 1 1 1 55 180	210 330 15 20 1 11/2 1 1 55 90 180 270	210 330 420 15 20 20 1 11/2 2 1 1 11/2 55 90 110 180 270 360

A piacere si può sostituire lo zucchero con quello di canna.

Pane d'avend Ingredienti Acqua Burro morbido Sale Zucchero di co Fiocchi d'avendarina di sega Farina di sega Farina integra

Pane al farro Ingredienti Acqua

Farina bianca

Lievito di birr

Sale
Miele
Semola di grar
Farina di farro
Farina bianca (
Lievito di birra

Pane al farro d Ingredienti Acqua o latte

Olio
Sale
Malto
Farina bianca 0
Farina di farro
Fiocchi di sega
Lievito di birra

A piacere si pos Prima dell'ultin di fiocchi di avi

Pane al grano : Ingredienti

Acqua
Tuorlo d'uovo
Olio
Sale
Zucchero
Farina bianca 0
Farina di grano
Lievito di birra

misura	1
i	
misura	1

i misura

Pane d'avena				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	220	330	440	g
Burro morbido	1	11/2	2	cucchiai
Sale	1/2	3/4	1	cucchiai
Zucchero di canna	1	11/2	2	cucchiai
Fiocchi d'avena	50	75	100	g
Farina di segale	100	150	200	g
Farina integrale	100	150	200	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane al farro				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	220	330	440	g
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Miele	1/2	3/4	1	cucchiai
Semola di grano duro	150	200	300	g
Farina di farro	100	150	200	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane al farro e segale Ingredienti	500 a	750 a	1 ka	Unità di misura
V	500 g	750 g	1 kg	Omia ui misura
Acqua o latte	220	330	440	g
Olio	1	1	2	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Malto	1	1	2	cucchiaini
Farina bianca 0	270	400	540	g
Farina di farro	40	60	80	g
Fiocchi di segale	40	60	80	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si possono aggiungere 50 g di semi di girasole. Prima dell'ultima fase di lievitazione versare sull'impasto 2 cucchiai di acqua e 2 cucchiai di fiocchi di avena o farro.

Pane al grano saraceno

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
220	330	440	g
1	1	2	
1	1	2	cucchiai
1	11/2	2	cucchiaini
1	1	2	cucchiaini
100	150	200	g
250	350	500	g
8	8	12	g
	220 1 1 1 1 1 1 100	220 330 1 1 1 1 1 1 1 1/2 1 1 100 150	220 330 440 1 1 2 1 1 2 1 11/2 2 1 1 2 1 1 2 100 150 200 250 350 500

Pane d'orzo				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	220	330	440	g
Olio	2	3	4	cucchiai
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Zucchero	3/4	1	1	cucchiaini
Farina bianca 0	250	350	500	g
Farina di orzo tostata	100	150	200	g
Semi di sesamo	1	11/2	2	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane ai cinque cereali				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	220	330	440	g
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Zucchero	3/4	1	1	cucchiaini
Olio	2	3	4	cucchiai
Farina bianca 0	130	200	300	g
Farina di orzo	55	75	100	g
Farina di segale	55	75	100	g
Farina di avena	55	75	100	g
Farina di riso	55	75	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si possono aggiungere 2 cucchiai di semi di sesamo e 2 cucchiai di fiocchi di segale.

D				~72	
r	ane	$u\iota$	cere	au	misti

1 and at cereatt mist				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	230	350	450	g
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Miele	1	11/2	2	cucchiaini
Farina integrale	90	140	180	g
Farina di segale	90	140	180	g
Farina di farro	25	40	50	g
Grani di segale macinati grossi	25	40	50	g
Grano saraceno macinato	25	40	50	g
Semi di girasole	15	20	35	g
Semi di zucca	15	20	35	g
Semi di lino	1/2	1	1	cucchiai
Semi di sesamo	1/2	1	1	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si può aggiungere 2 cucchiai di prezzemolo tritato e tostare i semi in una padella prima di inserirli nello stampo.

Pane di soia Ingredienti Acqua Olio Sale Zucchero Farina bianca Farina di soia Lievito di birr

Pane alle man
Ingredienti
Acqua
Latte
Uova
Burro morbide
Sale
Zucchero
Miele d'acacia
Mandorle trita
Farina bianca
Farina integra

Spennellare la di mandorle tr

Lievito di birr

nisura	
mour a	
i	
1	
misura	
misura	
misura	

misura ni ni

una padel-

fiocchi di

Pane di soia Ingredienti	500 g	. 750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio	2	3	4	cucchiai
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Zucchero	3/4	1	1	cucchiaini
Farina bianca 0	240	350	500	g
Farina di soia	110	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane alle mandorle	7 00	550	1 1	Unità di miguro
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	75	125	170	g
Latte	75	125	170	g
Uova	1	1	1	
Burro morbido	20	30	40	g
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiaini
Miele d'acacia	20	30	40	g
Mandorle tritate	50	80	100	g
Farina bianca 00	35	50	70	g
Farina integrale	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con un tuorlo d'uovo prima della cottura e spolverare con $30~{\rm g}$ di mandorle tritate.

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE FRANCESE

Selezionare il peso e il grado di cottura

Pane bianco senza olio				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Zucchero	1	1	1	cucchiai
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane bianco Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero	1	1	1	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	420	600	g
Semola di grano duro	50	80	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane francese 1 Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	11/2	2	3	cucchiai
Olio di girasole	1	1	11/2	cucchiai
Zucchero	3/4	1	11/4	cucchiai
Sale	. 1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane francese 2 Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	80	110	160	g
Latte	100	150	200	g
Burro morbido	10	15	20	g
Zucchero	1 .	11/2	2	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	260	410	520	g
Lievito di birra	8	8	12	g

1 une frances
Ingredienti
Acqua
Olio
Miele
Sale
Farina bianca

Semola di gran Lievito di birra

Panfocaccia
Ingredienti
Acqua
Olio
Zucchero
Sale
Farina bianca

Lievito di birra

Pane alle cipo Ingredienti Acqua Latte Zucchero Sale Farina di segal Farina bianca

Al segnale acu Ingredienti Cipolle soffrit

Lievito di birra

Pane con yogu
Ingredienti
Acqua
Burro morbido
Yogurt naturak
Succo di limon
Zucchero
Sale
Farina integrale
Farina bianca (

A piacere lo yo ferito.

Lievito

8	-	C	01	
	10	E	5	E

	20	
Ta	CI.	misura

niai niaini
Tiaini

tà di misura

thiai	
hiaini	
hiaini	

à di misura

niai	
niai	
niai	
niaini	

di misura

laini	
iaini	_

Pane francese al miele

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	200	300	400	g
Olio	1	11/2	2	cucchiai
Miele	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 00	300	450	600	g
Semola di grano duro	50	75	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Panfocaccia

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	175	260	320	g
Olio	65	100	130	g
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiai
Sale	2	3	4	cucchiaini
Farina bianca 0	200	300	400	g
Farina bianca 00	200	300	400	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane alle cipolle

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	110	180	220	g
Latte	100	150	180	g
Zucchero	1/2	1/2	11/2	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina di segale	120	250	240	g
Farina bianca 0	180	250	360	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Cipolle soffritte	30	40	50	g

Pane con yogurt

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	135	200	270	g
Burro morbido o olio	1/2	3/4	1	cucchiai
Yogurt naturale	90	135	180	g
Succo di limone	1/2	3/4	1	cucchiai
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina integrale	250	380	500	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito	8	12	g	

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Pane	con	patate
------	-----	--------

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	360	g
Patata lessa schiacciata	50	70	100	g
Sale	3/4	1	11/2	cucchiai
Zucchero	1	1	2	cucchiaini
Farina bianca 0	210	300	360	g
Semola di grano duro	140	200	240	g
Lievito	8	12	g	

Selezionare la crosta scura.

La farina può essere sostituita con:

- 300 g farina bianca 0 + 100 g semola di grano duro + 100 g farina di farro o integrale oppure

- 500 g di semola di grano duro.

Varianti: si possono aggiungere 30 g di semi di sesamo o girasole o papavero.

Pane dolce

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
100	180	200	g
1	1	2	<u> </u>
2	3	4	cucchiai
50	75	100	g
1	11/2	2	cucchiaini
150	220	300	g
150	220	300	g
8	12	g	
	1 2 50 1 150	100 180 1 1 2 3 50 75 1 11/2 150 220 150 220	100 180 200 1 1 2 2 3 4 50 75 100 1 11/2 2 150 220 300 150 220 300

RICET

Selezionare i

Pane all'uve Ingredienti Acqua Latte in poly Burro morbi

Zucchero Sale Cannella

Semola di gi Farina bianc Lievito di bi

Al segnale a Ingredienti Uvetta sultar

Si possono a noci tritate e

Pane all'uve Ingredienti Acqua Latte Burro morbi

Zucchero
Sale
Mandorle tri
Farina bianc

Farina bianc Lievito di bi

Al segnale a Ingredienti
Uvetta sulta

Si può sostit

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE DOLCE

Selezionare il peso e il grado di cottura

Pane all'uvetta

di misura

o integrale

di misura

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Burro morbido	15	25	30	g
Zucchero	40	60	80	g
Sale	1	11/4	2	cucchiaini
Cannella	1/2	3/4	3/4	cucchiaini
Semola di grano duro	200	300	400	g
Farina bianca 0	150	200	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta sultanina	80	125	160	g

Si possono aggiungere 30 g di zucchero per rendere il pane più dolce e scuro e 30 g di noci tritate e sostituire l'acqua con il latte.

Pane all'uvetta e mandorle

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	220	290	g
Latte	50	75	100	g
Burro morbido	40	60	80	g
Zucchero	40	60	80	g
Sale	1	1	1	pizzico
Mandorle tritate	35	50	70	g
Farina bianca 00	175	250	350	g
Farina bianca 0	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta sultanina	100	150	200	g

Si può sostituire l'acqua con il latte.

Pane muesli	700	7.50	4.1	TT 445 10
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	360	g
Latte in polvere	1	11/2	2	cucchiai
Burro morbido	10	20	30	g
Zucchero	1/2	1	2	cucchiai
Sale	1/2	1	2	cucchiai
Farina integrale	170	250	340	g
Farina bianca 0	130	200	260	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta sultanina	40	60	80	g
Muesli	70	100	140	g

Si possono aggiungere 30 g di zucchero per rendere il pane più dolce e scuro e sostituire l'acqua con il latte.

Dana	~1	malta	0010	····otta	_	albicocche	
Pane	пı	mairo	con	ичена	P.	ainicoccne	

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	230	300	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero	11/2	2	21/2	cucchiai
Malto	3	4	6	cucchiaini
Sale	1/2	3/4	1	cucchiaini
Farina bianca 00	250	380	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta sultanina	25	35	50	g
Albicocche a pezzi	25	35	50	g

Spennellare la superficie con 3 cucchiaini di zucchero e 3 cucchiaini di latte appena sfornato il pane.

Pane da colazione

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	180	270	350	g
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1/2	3/4	1	cucchiaini
Farina di cocco	1/2	3/4	1	cucchiai
Muesli croccante	35	50	70	g
Farina bianca 00	300	450	600	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale a Ingredienti Prugne secon Albicocche

Spennellare nato il pane

Pane con manufactura Ingredienti Acqua Yogurt natu Zucchero Sale Farina biano Mandorle tra Noci a pezz

A piacere lo ferito.

Mirtilli seco

Lievito di b

Pane al latt
Ingredienti
Latte
Burro morbi
Zucchero
Sale
Farina bianc
Farina bianc
Lievito di bi

È possibile s

Pandolce
Ingredienti
Latte
Miele
Zucchero
Sale
Farina bianc
Farina bianc
Lievito di bi

È possibile a nere un pano misura

i misura

o e sostitui-

li misura

ui uini uini

li misura

appena sfor-

di misura

an

aini

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Prugne secche a pezzi	3	4	6	pezzi
Albicocche secche a pezzi	3	4	6	pezzi

Spennellare la superficie con 3 cucchiaini di zucchero e 3 cucchiaini di latte appena sfornato il pane.

Pane con mirtilli, mandorle e noci

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	80	120	160	g
Yogurt naturale	70	110	140	g
Zucchero	2	3	4	cucchiai
Sale	1/2	3/4	3/4	cucchiaini
Farina bianca 00	250	380	500	g
Mandorle tritate	25	40	50	g
Noci a pezzi	20	30	40	g
Mirtilli secchi	15	20	25	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Pane al latte

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
210	300	420	g
25	40	50	g
2	3	4	cucchiai
1	11/2	2	cucchiaini
260	380	520	g
90	120	180	g
8	8	12	g
	210 . 25 . 2 . 1 . 260	210 . 300 25 . 40 2 . 3 1 . 11/2 260 . 380	210 300 420 25 40 50 2 3 4 1 11/2 2 260 380 520

È possibile sostituire lo zucchero con il miele.

Pandolce

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	210	300	420	g
Miele	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero	11/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Farina bianca 00	260	380	520	g
Farina bianca 0	90	120	180	g
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile aggiungere 2 cucchiai di caffè solubile o 4 cucchiai di caffè normale per ottenere un pandolce al caffè.

Pandolce senza zucchero Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	60	60	50	g
Uova	1	2	3	
Burro morbido	40	60	80	g
Sale	1	1	1	pizzico
Scorza di limone	1/2	1/2	1	
Succo di limone	1/2	1/2	1/2	
Vanillina	1	1	1	bustina
Dolcificante misura	10	15	20	g
Farina bianca 00	230	340	450	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere al segnale acustico si può aggiungere:

Ingredienti 500 g 750 g 1 kg Unità di misura

Uvetta sultanina 50 75 100 g

Pandolce allo yogurt Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	70	100	150	g
Yogurt naturale	140	200	270	g
Miele	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero	11/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Farina bianca 0	175	250	350	g
Farina bianca 00	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Pandolce alla cannella e uvetta Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	100	120	200	g
Uova	1	2	2	
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero di canna	50	75	100	g
Sale	1/2	1	1	cucchiaini
Cannella	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	250	380	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere: Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta	80	125	160	g

Spennellare la superficie con 1 tuorlo ed 1 cucchiaio di acqua prima della cottura.

Pan brioche
Ingredienti
Latte
Uova
Olio / burro m
Zucchero
Sale
Farina bianca
Farina bianca
Lievito di birra

A scelta si poss

Pan b	rioche a
Ingre	dienti
Latte	
Uova	
Burro	morbido
Miele	
Sale	
Farina	a bianca (
Farina	a bianca (
Lievit	o di birra

Ingredienti
Latte
Uova
Burro morbido
Zucchero
Sale
Farina bianca
Farina bianca
Lievito di birra

Pan brioche n

È possibile sos

Pan brioche
Ingredienti
Latte
Uova
Burro morbid
Zucchero
Sale
Farina bianca
Farina bianca

Lievito di birra

2.5		
и	misura	

0

à di misura

à di misura

nai nai naini

a o al gusto pre-

à di misura

hiaini hiaini

à di misura

a cottura.

Pan brioche

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
80	150	200	g
1	1	2	
40	60	80	g
50	75	100	g
1	1	2	cucchiaini
150	220	300	g
150	220	300	g
8	8	12	g
	80 1 40 50 1 150	80 150 1 1 40 60 50 75 1 1 150 220	80 150 200 1 1 2 40 60 80 50 75 100 1 1 2 150 220 300 150 220 300

A scelta si possono aggiungere 1 fialetta di aroma all'arancia e 50 g di gocce di cioccolato.

Pan brioche al miele

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
200	280	400	g
. 2	2	3	
20	30	40	g
11/2	2	3	cucchiai
3/4	1	11/2	cucchiaini
170	250	350	g
180	250	350	g
8	8	12	g
	200 2 20 11/2 3/4 170	200 280 2 2 20 30 11/2 2 3/4 1 170 250	200 280 400 2 2 3 20 30 40 11/2 2 3 3/4 1 11/2 170 250 350 180 250 350

Pan brioche morbido

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	110	140	220	g
Uova	1	2	2	
Burro morbido	65	100	130	g
Zucchero	11/2	2	3	cucchiai
Sale	1	1	1	pizzico'
Farina bianca 00	170	260	340	g
Farina bianca 0	130	200	260	g
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile sostituire lo zucchero con il miele.

Pan brioche rustico

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
50	90	50	g
2	3	5	
75	110	150	g
50	75	100	g
1	1	1	pizzico
100	150	200	g
50	75	100	g
8	8	12	g
	50 2 75 50 1 100	50 90 2 3 75 110 50 75 1 1 100 150	50 90 50 2 3 5 75 110 150 50 75 100 1 1 1 100 150 200 50 75 100

Pan brioche all'uvetta Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	100	180	200	g
Uova	1	1	2	
Burro morbido	35	50	70	g
Zucchero	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	1	1	1	pizzico
Farina bianca 00	125	175	250	g
Farina bianca 0	125	175	250	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti

Uvetta sultanina

500 g

750 g

1 kg

Unità di misura

50 75 100 g

È possibile sostituire metà dose di latte con l'acqua.

Pane al cocco Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
	210	300	420	g
Acqua Olio	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	11/2	13/4	2	cucchiaini
Farina bianca 00	350	500	700	g
Farina di cocco	3	4	6	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane alle ciliegie Ingredienti	500 g	7.50 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	120	210	240	g
Latte	40	60	80	g
Olio di girasole	11/2	2	3	cucchiai
Marmellata ciliegie	11/2	2	3	cucchiai
Sale	11/2	13/4	2	cucchiaini
Farina bianca 00	300	450	600	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere: Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ciliegie a pezzi	35	50	70	g

Pane alla frut Ingredienti Acqua Latte Olio Zucchero di ca Sale Farina bianca Farina integral Lievito di birra

Al segnale acu Ingredienti Frutta a pezzi Semi di giraso

Pane alla frut
Ingredienti
Acqua
Latte in polver
Burro morbido
Zucchero
Sale
Semola di grat
Farina bianca
Noce moscata

Al segnale acu Ingredienti Frutta a pezzi Zucchero (opz

Lievito di birra

Pane all'aran Ingredienti Succo d'aranc Olio Miele Sale Semola di gra

Farina bianca Lievito di birr

Al segnale act Ingredienti Scorza d'arand Semi di giraso

Pane alla frutta e semi di girasole Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	250	300	g
Latte	40	60	80	g
Olio	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero di canna	1	11/2	2	cucchiai
Sale	11/2	13/4	3	cucchiaini
Farina bianca 00	150	225	300	g
Farina integrale	150	225	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Al segnale acustico aggiungere:				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Frutta a pezzi disidratata	2	3	4	cucchiai
Semi di girasole	1	1	2	cucchiai
Pane alla frutta mista	***	==0	1.1	Unità di misura
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero	40	60	80	g
Sale	1	11/4	11/2	cucchiaini
Semola di grano duro	200	300	400	g
Farina bianca 0	150	200	300	g
Noce moscata	1/2	3/4	1	cucchiaini
Lievito di birra	88	8	12	g
Al segnale acustico aggiungere:	500 m	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	500 g	100	150	
Frutta a pezzi	75	3	4	g cucchiai
Zucchero (opzionale)	2			Cuccinal
Pane all'arancia e semi di giraso Ingredienti	<i>le</i> 500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Succo d'arancia	185	275	370	g
Olio	1	1	2	cucchiai
Miele	11/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Semola di grano duro	200	300	400	g
Farina bianca 0	150	200	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Al segnale acustico aggiungere:				***
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misur
Scorza d'arancia	2	3	3	arance
Semi di girasole	11/2	2	3	cucchiai

i misura

li misura

li misura

li misura

ti misura

i i ini

i ini

ini

Pane alla frutta				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Succo di frutta arancia o pompelmo	200	350	400	g
Zucchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini

Zucchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina di segale	145	250	290	g
Farina bianca 00	155	250	310	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Selezionare la crosta scura.

Pane all'arancia e cappuccino

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	160	240	320	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Caffè solubile	3/4	1	2	cucchiai
Burro morbido	15	20	30	g
Scorza d'arancia	3/4	1	11/2	cucchiaini
Zucchero	40	60	80	g
Sale	1	11/4	11/2	cucchiaini
Farina bianca 00	240	350	480	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Selezionare la crosta chiara.

Pane alle noci

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
180	300	360	g
11/2	2	3	cucchiai
11/2	2	3	cucchiai
1	11/2	2	cucchiaini
300	500	600	g
8	8	12	g
	180 11/2 11/2 1	180 300 11/2 2 11/2 2 1 11/2	180 300 360 11/2 2 3 11/2 2 3 1 11/2 2

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Noci tritate	15	30	45	g
Semi di girasole	3	4	6	cucchiai

A piacere l'acqua può essere sostituita parzialmente o totalmente con il latte.

Pane alla
Ingredier
Acqua
Tuorlo d'u
Burro mo
Zucchero
Sale
Farina bia
Cannella

Al segnale Ingredien Mela grat

Lievito di

A piacere

Pane al cu Ingredien Acqua Uova Latte in po Burro mon Zucchero Sale Noci tritat

Cacao am
Lievito di

Pane al di
Ingredien

Semola di Farina bia

Acqua
Uova
Latte in personal disconal d

Farina bia Cacao am Lievito di

La semola

di misura
raini
iaini
di misura
131
iai
izini
iaini
di misura
ai
ai
iaini

di misura

Pane alla mela Ingredienti

Ingredienti				
	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	70	100	150	g
Tuorlo d'uovo	1	2	2	
Burro morbido	10	20	20	g
Zucchero	1	1	2	cucchiai
Sale	1/2	1	1	cucchiai
Farina bianca 00	300	450	600	g
Cannella	1/2	1	1	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g
Al segnale acustico aggiungere:				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Mela grattugiata	150	250	300	g
Pane al cioccolato Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misuro
Acqua	150	220	330	Unità di misura
Uova	1	1		g
Latte in polvere	1		2	1 * *
Burro morbido	10	11/2	20	cucchiai
			/11	O .
				g
Zucchero	80	120	160	g
Zucchero Sale	80	120	160 1	g cucchiaini
Zucchero Sale Noci tritate	80 1/2 20	120 1/2 30	160 1 40	g cucchiaini g
Zucchero Sale Noci tritate Semola di grano duro	80 1/2 20 200	120 1/2 30 300	160 1 40 400	g cucchiaini g g
Zucchero Sale Noci tritate Semola di grano duro Farina bianca 0	80 1/2 20 200 150	120 1/2 30 300 200	160 1 40 400 300	g cucchiaini g g g
Zucchero Sale Noci tritate Semola di grano duro Farina bianca 0 Cacao amaro in polvere	80 1/2 20 200 150 40	120 1/2 30 300 200 50	160 1 40 400 300 60	g cucchiaini g g g g
Zucchero Sale Noci tritate Semola di grano duro Farina bianca 0 Cacao amaro in polvere Lievito di birra	80 1/2 20 200 150	120 1/2 30 300 200	160 1 40 400 300	g cucchiaini g g g
Zucchero Sale Noci tritate Semola di grano duro Farina bianca 0 Cacao amaro in polvere Lievito di birra Pane al doppio cioccolato	80 1/2 20 200 150 40	120 1/2 30 300 200 50 8	160 1 40 400 300 60 12	g cucchiaini g g g g g
Zucchero Sale Noci tritate Semola di grano duro Farina bianca 0 Cacao amaro in polvere Lievito di birra Pane al doppio cioccolato Ingredienti	80 1/2 20 200 150 40 8	120 1/2 30 300 200 50 8	160 1 40 400 300 60 12	g cucchiaini g g g g g g Unità di misura
Zucchero Sale Noci tritate Semola di grano duro Farina bianca 0 Cacao amaro in polvere Lievito di birra Pane al doppio cioccolato Ingredienti Acqua	80 1/2 20 200 150 40	120 1/2 30 300 200 50 8	160 1 40 400 300 60 12 1 kg 330	g cucchiaini g g g g g
Zucchero Sale Noci tritate Semola di grano duro Farina bianca 0 Cacao amaro in polvere Lievito di birra Pane al doppio cioccolato Ingredienti Acqua Uova	80 1/2 20 200 150 40 8 500 g	120 1/2 30 300 200 50 8 750 g 220	160 1 40 400 300 60 12 1 kg 330 1	g cucchiaini g g g g g g g g
Zucchero Sale Noci tritate Semola di grano duro Farina bianca 0 Cacao amaro in polvere Lievito di birra Pane al doppio cioccolato Ingredienti Acqua Uova Latte in polvere	80 1/2 20 200 150 40 8 500 g 150	120 1/2 30 300 200 50 8 750 g 220	160 1 40 400 300 60 12 1 kg 330	g cucchiaini g g g g g g g g cucchiai
Zucchero Sale Noci tritate Semola di grano duro Farina bianca 0 Cacao amaro in polvere Lievito di birra Pane al doppio cioccolato Ingredienti Acqua Uova Latte in polvere Burro morbido	80 1/2 20 200 150 40 8 500 g 150 1	120 1/2 30 300 200 50 8 750 g 220 1 11/2	160 1 40 400 300 60 12 1 kg 330 1	g cucchiaini g g g g g g g cucchiai g cucchiai g
Zucchero Sale Noci tritate Semola di grano duro Farina bianca 0 Cacao amaro in polvere Lievito di birra Pane al doppio cioccolato Ingredienti Acqua Uova Latte in polvere Burro morbido Zucchero	80 1/2 20 200 150 40 8 500 g 150 1	120 1/2 30 300 200 50 8 750 g 220 1 11/2 15	160 1 40 400 300 60 12 1 kg 330 1 2 20	g cucchiaini g g g g g g g cucchiai g cucchiai g g
Zucchero Sale Noci tritate Semola di grano duro Farina bianca 0 Cacao amaro in polvere Lievito di birra Pane al doppio cioccolato Ingredienti Acqua Uova Latte in polvere Burro morbido Zucchero Sale	80 1/2 20 200 150 40 8 500 g 150 1 10 80	120 1/2 30 300 200 50 8 750 g 220 1 11/2 15 120	160 1 40 400 300 60 12 1 kg 330 1 2 20 160	g cucchiaini g g g g g g g cucchiai g cucchiai g g cucchiai
Zucchero Sale Noci tritate Semola di grano duro Farina bianca 0 Cacao amaro in polvere Lievito di birra Pane al doppio cioccolato Ingredienti Acqua Uova Latte in polvere Burro morbido Zucchero Sale Scaglie di cioccolato	80 1/2 20 200 150 40 8 500 g 150 1 1 10 80	120 1/2 30 300 200 50 8 750 g 220 1 11/2 15 120 1/2	160 1 40 400 300 60 12 1 kg 330 1 2 20 160 1	g cucchiaini g g g g g g g Unità di misura g cucchiai g g cucchiaii g g
Zucchero Sale Noci tritate Semola di grano duro Farina bianca 0 Cacao amaro in polvere Lievito di birra Pane al doppio cioccolato Ingredienti Acqua Uova Latte in polvere Burro morbido Zucchero Sale Scaglie di cioccolato Semola di grano duro	80 1/2 20 200 150 40 8 500 g 150 1 1 10 80 1/2 40	120 1/2 30 300 200 50 8 750 g 220 1 11/2 15 120 1/2 60	160 1 40 400 300 60 12 1 kg 330 1 2 20 160 1 80	g cucchiaini g g g g g g Unità di misura g cucchiai g g cucchiaini g g
Zucchero Sale Noci tritate Semola di grano duro Farina bianca 0 Cacao amaro in polvere	80 1/2 20 200 150 40 8 500 g 150 1 10 80 1/2 40 200	120 1/2 30 300 200 50 8 750 g 220 1 11/2 15 120 1/2 60 300	160 1 40 400 300 60 12 1 kg 330 1 2 20 160 1 80 400	g cucchiaini g g g g g g g Unità di misura g cucchiai g cucchiai g g cucchiaini g

La semola può essere sostituita totalmente con farina bianca 00.

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
150	220	330	g
1	1	1	
1	1	2	cucchiai
10	15	20	g
40	60	80	g
40	60	80	g
1/2	1/2	1	cucchiaini
40	60	80	g
350	500	700	g
60	70	80	g
8	8	12	g
	150 1 1 10 40 40 1/2 40 350 60	150 220 1 1 1 1 1 10 15 40 60 40 60 1/2 1/2 40 60 350 500 60 70	150 220 330 1 1 1 1 1 2 10 15 20 40 60 80 40 60 80 1/2 1/2 1 40 60 80 350 500 700 60 70 80

Lasciar raffreddare la pagnotta; tagliarla orizzontalmente in tre parti. Spalmare ciascuna parte con 2 cucchiai di marmellata di albicocche e poi ricomporla. Intanto scaldare in un pentolino 60 g di cioccolato fondente con 2 cucchiai di latte e 2 cucchiai di burro morbido. Spalmare la superficie della pagnotta con 1 cucchiaio di marmellata di albicocche e poi con la glassa di cioccolato. Conservare in frigorifero e servire fredda.

CT 1	
Sand	3417 12 14
DELIELE	WLLE.

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
180	270	360	g
2	3	4	cucchiai
1	11/2	2	cucchiai
2	3	4	cucchiai
3/4	1/2	1	cucchiaini
300	450	600	g
8	8	12	g
	180 2 1 2 3/4	180 270 2 3 1 11/2 2 3 3/4 1/2	180 270 360 2 3 4 1 11/2 2 2 3 4 3/4 1/2 1 300 450 600

La farina bianca può essere sostituita totalmente con la semola di grano duro.

Pane con patate

500 g 100 70 2	750 g 150 100	1 kg 200 140	Unità di misura g
70		200	g
	100	140	
2		1.10	g
4	3	4	
15	20	30	g
11/2	2	3	cucchiai
1	1	1	
3/4	1	11/2	cucchiaini
70	100	140	g
300	450	600	g
1	1	1	bustina
8	8	12	g
	15 11/2 1 3/4 70 300 1	15 20 11/2 2 1 1 3/4 1 70 100 300 450 1 1	15 20 30 11/2 2 3 1 1 1 3/4 1 11/2 70 100 140 300 450 600 1 1 1

A piacere al Ingredienti Uvetta sulta

Pane noccie
Ingredienti
Acqua o latt
Burro morbi
Sale
Zucchero o
Farina bianc
Lievito di bi

Al segnale a

Ingredienti

Uva passa

Nocciole trit

A piacere si

Pane all'am

Ingredienti
Acqua o latte
Liquore di a
Burro morbi
Sale
Zucchero
Farina bianc
Mandorle tri
Lievito di bi

A piacere si

Pane di riso
Ingredienti
Acqua di cot
Zucchero
Farina biance
Riso cotto in
e raffreddato
Lievito di bir

i misura re ciascuna aldare in un urro morbialbicocche e

i misura

i misura

A piacere al segnale acustico si può aggiungere: 750 g Unità di misura Ingredienti 500 g 1 kg 140 Uvetta sultanina 100 g Pane nocciole e uva passa Unità di misura Ingredienti 500 g 750 g 1 kg Acqua o latte 190 300 380 g Burro morbido 20 30 40 g 3/4 cucchiaini 3/4 Sale 1/2 2 2 cucchiai Zucchero o miele 1 650 320 500 Farina bianca 00 g 12 Lievito di birra 8 8 g Al segnale acustico aggiungere: 500 g 750 g 1 kg Unità di misura Ingredienti 75 100 Uva passa 50

40

30

g

g

60

A piacere si può aggiungere 1 cucchiaio di rhum.

Pane all'amaratto

Nocciole tritate

Pane all'amarello				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua o latte	145	230	290	g
Liquore di amaretto	50	75	100	g
Burro morbido	20	30	40	g
Sale	1/2	1	1	cucchiaini
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Farina bianca 00	330	500	650	g
Mandorle tritate	50	75	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si può aggiungere 50 g di amaretti tritati.

Pane di riso

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua di cottura del riso o latte	180	270	350	g
Zucchero	11/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 00	320	490	650	g
Riso cotto in acqua salata				
e raffreddato	40	60	75	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pandoro				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	80	120	160	g
Burro morbido	70	100	140	g
Tuorlo d'uovo			1	
Uova	1	1	1	
Zucchero	60	100	130	g
Farina manitoba	100	150	200	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Vanillina	1	1	1	bustina
Sale	1	1	1	pizzico
Lievito di birra	8	8	12	g

Spolverare con 2 cucchiai di zucchero a velo prima di servirlo.

Panettone	gastronomico
Ingredient	ti

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	125	170	250	g
Burro morbido	40	50	80	g
Tuorlo d'uovo	2	2	3	
Zucchero	20	30	40	g
Farina bianca 0	125	170	250	g
Farina manitoba	125	170	250	g
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

	44 14	
H	nocethile	aggiungere
نا	DOSSIDILE	aggiungere

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta sultanina	40	50	75	g
Canditi	30	40	50	g
Aroma limone o arancia	1/2	1/2	1	fialetta
Zucchero	30	50	60	g

I canditi e l'uvetta non vanno ammollati.

Nota: per rendere ancora più soffici pandoro e panettone, impostare il programma impasto e poi il programma pane dolce.

RICET

Pane bianco Ingredienti Acqua Latte in polv Zucchero Olio o burro Sale Farina bianca Lievito di bii per programm

Pane integra Ingredienti Acqua Latte in polv Zucchero di Olio o burro Sale Farina bianca Farina integra

Lievito di bir per programm

Pane all'uve Ingredienti Acqua Latte in polve Zucchero di Sale Olio o burro Cannella Semola di gra

Al segnale ac Ingredienti Uvetta

Lievito di bir

per programm

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE VELOCE

nisura

misura

misura

mma impa-

Pane bianco	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	180	270	360	g
Acqua	2	2	3	cucchiaini
Latte in polvere	3	4	5	cucchiaini
Zucchero	3	4	5	cucchiai
Olio o burro morbido		1	11/2	cucchiaini
Sale	3/4		600	
Farina bianca 0	300	450	000	g
Lievito di birra liofilizzato		2	2.0	cucchiaini
per programma veloce	3	3	31/2	cuccinami
Pane integrale				** ** **
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	360	g
Latte in polvere	2	2	3	cucchiaini
Zucchero di canna	3	4	5	cucchiaini
Olio o burro morbido	3	4	5	cucchiai
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Farina bianca 0	150	220	300	g
Farina integrale	150	220	300	g
Lievito di birra liofilizzato				
per programma veloce	3	3	31/2	cucchiaini
Pane all'uvetta				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	360	g
Latte in polvere	2	2	3	cucchiaini
Zucchero di canna	2	3	4	cucchiaini
Sale	1/2	1	11/2	cucchiaini
Olio o burro morbido	2	3	4	cucchiai
Cannella	1/2	3/4	3/4	cucchiaini
Semola di grano duro	300	450	600	g
Lievito di birra liofilizzato				
per programma veloce	3	3	31/2	cucchiaini
per programma veroes	-			
Al segnale acustico aggiungere:	#00	550 -	1 1-2	Unità di misura
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	
Uvetta	80	125	160	g

RICETTE CON IL PROGRAMMA: DOLCI

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	100	g
Uova	2	
Burro morbido	125	g
Zucchero	120	g
Farina bianca 00	250	д
Mandorle tritate	60	g
Uvetta sultanina	125	g
Vanillina	1	bustina
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina
Torta alle nocciole		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	200	g
Uova	2	
Burro morbido	100	g
Zucchero	200	g
Farina bianca 00	200	g
Nocciole tritate	100	g
Vanillina	1	bustina
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina
Torta alle mandorle		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	150	g
Uova	2	
Burro morbido	100	g
Zucchero	100	g
Farina bianca 00	350	g
Mandorle tritate	50	g
Scorza di limone	1	
Vanillina	1	bustina
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina

Torta al limo Ingredienti Uova Burro morbid Zucchero Farina bianca Lievito per de Sale Scorza di lim

Ingredienti
Latte
Uova
Olio di giraso
Zucchero
Farina bianca
Vanillina
Lievito per d
Sale

Torta al limo

Al segnale ad Ingredienti
Uvetta sultar

Scorza di lim

Torta all'ara
Ingredienti
Uova
Burro morbio
Zucchero
Farina bianc
Lievito per d
Sale
Scorza d'ara

A piacere si

Torta all'uvetta

Torta al limone ngredienti	750 g	Unità di misura
Jova	4	
Burro morbido	100	g
Zucchero	200	g
Farina bianca 00	250	g
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico
Scorza di limone	1	
Torta al limone e uvetta	750 g	Unità di misura
Ingredienti	150 g	g g
Latte	130	8
Uova	1	cucchiaio
Olio di girasole	50	
Zucchero	250	g
Farina bianca 00	2	bustina
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	pizzico
Sale	1	pizzico
Scorza di limone	1	
Al segnale acustico aggiungere:	750 g	Unità di misura
Ingredienti	50 50	g
Uvetta sultanina		0
Torta all'arancia	750 g	Unità di misura
Ingredienti Uova	3	
Burro morbido	100	g
	200	g
Zucchero Farina bianca 00	165	g
	1/2	bustina
Lievito per dolci	1	pizzico
Sale Scorza d'arancia	1	

LCI

A piacere si può aggiungere 50 g di mandorle tostate e tritate.

Torta alle ciliegie Ingredienti	750 g	Unità di misura
	2	
Uova		
Tuorlo d'uovo	2	
Burro morbido	150	g
Zucchero	170	g
Ciliegie snocciolate a metà	300	g
Farina bianca 00	100	g
Mandorle tostate e tritate	70	g
Lievito per dolci	1/2	bustina

Quando la torta sarà fredda, guarnire la superficie con 2 cucchiai di zucchero a velo.

Torta Dundee		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	4	
Burro morbido	125	g
Zucchero	225	g
Canditi	2	cucchiai
Uvetta sultanina	200	g
Ciliegie candite	10	
Farina bianca 00	225	g
Scorza d'arancia	1	
Mandorle tritate	50	g
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico

Torta di pan grattato			
Ingredienti	750 g	Unità di misura	
Uova	3 .		
Panna	250	g	
Zucchero	100	g	
Pan grattato	200	g	
Amaretti tritati	200	g	
Cioccolato fondente tritato	100	g	
Lievito per dolci	1	bustina	
Sale	1	pizzico	

Torta al c
Ingredier
Latte
Uova
Burro mor
Zucchero
Farina bia
Vanillina
Lievito pe
Sale
Mandorle
Cioccolate

Ingredier
Uova
Burro mo
Succo d'a
Scorza d'
Zucchero
Farina bia
Cacao am
Lievito po
Sale

Torta al c

Torta al a Ingredier Panna da Uova Zucchero Farina bia Cacao an Vanillina Lievito pe

La panna

Sale Cioccolat

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	100	g
Uova	2	
Burro morbido	100	g
Zucchero	120	g
Farina bianca 00	250	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	. 1	pizzico
Mandorle tritate	60	g
Cioccolato a pezzi	125	g
Torta al cacao Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	2 2	Cinta di misura
Burro morbido	100	a
Succo d'arancia	1	g
	1	
Scorza d'arancia	120	
Zucchero		g
Farina bianca 00	130	g
Cacao amaro in polvere	60	g bustina
Lievito per dolci	1	
Sale	1	pizzico
Torta al doppio cioccolato		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Panna da cucina	150	g
Uova	3	
Zucchero	120	g
Farina bianca 00	250	g
Cacao amaro in polvere	50	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico
Cioccolato a pezzi	70	g

a velo.

La panna da cucina può essere sostituita con il latte o con 100 g di burro.

750 g	Unità di misura	
70		
4	0	
80	g	
150	g	
250		
1		
1	bustina	
1	pizzico	
120	g	
	70 4 80 150 250 1 1	70 g 4 80 g 150 g 250 g 1 bustina 1 bustina 1 pizzico

Quando la torta sarà fredda, tagliarla a metà e farcire entrambe le parti con abbondante crema al cioccolato. Aggiungere uno strato di panna montata e ricomporla. Infine guarnire la superficie con 50 g cioccolato sciolto in 2 cucchiai di latte.

Torta	al	cioccolato	e	pere
-------	----	------------	---	------

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Pere pulite a fette	400	g
Uova	3	0
Burro morbido	100	g
Zucchero	180	g
Cacao amaro in polvere	1	cucchiaio
Cioccolato fondente tritato	100	g
Farina bianca 00	230	g
Fecola di patate	70	g
Sale	1	pizzico
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

Quando la torta sarà fredda, spolverare la superficie con 2 cucchiai di zucchero a velo.

7	้อเ	ta	al	ca	ffë

rona ai cajje			
Ingredienti	750 g	Unità di misura	
Uova	2		_
Caffè	2	tazzine	
Latte	100	g	
Burro morbido	100	g	
Zucchero	170	g	_
Farina bianca 00	300	g	_
Vanillina	1	bustina	
Lievito per dolci	1	bustina	_
Sale	1	pizzico	-

Quando la torta sarà fredda, spolverare la superficie con 2 cucchiai di zucchero a velo.

Tortal
Ingre
Uova
Olio o
Zucch
Acqua
Noci
Caroto
Canne
Noce
Scorza
Farina
Vanill

Selezio È poss

Torta e

Lievit

Sale

Latte
Uova
Burro ii
Zucche
Mando
Carote
Farina
Fecola
Scorza

Lievito Sale

Ingredi Latte Uova Olio di Zuccher Mandor Carote g

Farina b Lievito J Sale

Selezion È possib Torta alle noci e carote

750 g	Unità di misura
2	
100	g
150	g
50	g
60	g
120	g
1	pizzico
1	pizzico
1/3	
150	g
1	bustina
1/2	bustina
1	pizzico
	100 150 50 60 120 1 1 1/3 150

Selezionare la crosta chiara.

abbondante fine guarni-

o a velo.

a velo.

È possibile sostituire l'olio con 100 g di burro morbido.

Torta alle mandorle e carote

1 kg	Unità di misura
50	g
2	
10	g
150	g
60	g
150	g
50	g
100	g
1/2	
1	bustina
1	pizzico
	50 2 10 150 60 150 50

Torta camilla

Ingredienti	1 kg	Unità di misura	
Latte	100	g	
Uova .	2		
Olio di girasole	90	g	
Zucchero	180	g	
Mandorle tritate	50	g	
Carote grattugiate	200	g	
Farina bianca 00	300	g .	
Lievito per dolci	. 1	bustina	
Sale	1	pizzico	

Selezionare la crosta chiara.

È possibile sostituire l'olio con 60 g di burro morbido.

Torta margherita		
Ingredienti	900 g	Unità di misura
Latte	150	g
Uova	3	
Burro morbido	150	g
Zucchero	200	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	400	g
Scorza di limone	1/2	
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

Varianti: al segnale acustico aggiungere 100 g di ciliegie snocciolate divise a metà oppure 100 g di frutta mista oppure 120 g di gocce di cioccolato oppure 60 g di limoncello o 70 g di nocciole tritate o 50 g di farina di cocco. È possibile sostituire 50 g di farina con 50 g di amido di frumento.

Toute	~11~	hanana	_	mooi
Inna	alla	nanana	e.	noci

750 g	Unità di misura
1	cucchiaio
1	
20	g
120	g
1	
60	g
1	cucchiaino
225	g
1/2	cucchiaino
1	bustina
1/4	cucchiaino
	1 1 20 120 1 60 1 225 1/2

Selezionare la crosta chiara.

	**	*		
Torta	allo	molo	0	noci

Toria and more chock		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	2	
Burro morbido	125	g
Mela sbucciata e affettata	2	
Noci tritate	90	g
Datteri tritati (opzionali)	60	g
Zucchero	165	g
Farina bianca 00	180	g
Bicarbonato di sodio	1/2	cucchiaino
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1/4	cucchiaino
Cannella	1/4	cucchiaino

Al termine spolverare con zucchero a velo oppure spalmare la superficie con cioccolato fuso.

Torta a
Ingred
Latte
Acqua
Uova
Burro n
Pere co
Zuccher
Sale
Farina t

Torta di Ingredio Yogurt r Uova Burro m Mela sbi Zucchero Sale

Noci tri Lievito

A piacere

Torta all Ingredie

Farina bi Nocciole Lievito p

Latte
Uova
Olio di g
Melassa
Zucchero
Sale
Farina bi
Farina d'

Lievito p Bicarbon Torta alle pere e noci

750 g	Unità di misura	
200	g	
100	g	
1		
20	g	
200	g	
2	cucchiai	
1	pizzico	
250	g	
100	g	
1	bustina	
	200 100 1 20 200 2 1 250	200 g 100 g 1 1 20 g 200 g 2 cucchiai 1 pizzico 250 g 100 g

Torta di mele

10.000 000 110000		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Yogurt naturale	125	g
Uova	3	
Burro morbido	70	g
Mela sbucciata e affettata	2	
Zucchero	200	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	200	g
Nocciole tritate	50	g
Lievito per dolci	1	bustina

A piacere le mele possono essere sostituite con le pere.

Torta all'avena

10,100 all arcita			
Ingredienti	750 g	Unità di misura	
Latte	220	g	
Uova	2		
Olio di girasole	1/2	cucchiaino	
Melassa	2	cucchiai	
Zucchero	60	g	
Sale	1	cucchiaino	
Farina bianca 00	300	g	
Farina d'avena	150	g	
Lievito per dolci	1	bustina	
Bicarbonato di sodio	1/2	cucchiaino	

con cioccolato

ise a metà oppudi limoncello o g di farina con

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	3	
Burro morbido	90	g
Zucchero	180	g
Farina bianca 00	300	g
Cioccolato fondente tritato	120	g
Mandorle tritate	240	g
Cedro candito	90	g
Amaretti tritati	100	g
Caramelle alla menta tritate	3	
Lievito per dolci	1	bustina

Torta al cocco			
Ingredienti	750 g	Unità di misura	
Uova	3		
Burro morbido	60	g	
Rhum	1	cucchiaio	
Zucchero	150	g	
Farina di cocco	150	g	
Fecola di patate	50	g	
Scorza di limone	1/2		
Sale	1	pizzico	
Vanillina	1	bustina	
Lievito per dolci	1	bustina	

Torta al cocco e cacao Ingredienti	750 g	Unità di misura	
	2	Cilita di Imsura	
Uova	1		
Tuorlo d'uovo	<u> </u>		
Burro morbido	30	g	
Latte	100	g	
Marsala	50	g	
Zucchero	100	g	
Farina di cocco	100	g	
Farina bianca 00	70	g	
Fecola di patate	50	g	
Cacao amaro in polvere	30	g	
Mandorle tritate	30	g	
Sale	1	pizzico	
Vanillina	1	bustina	
Lievito per dolci	1	bustina	

Torta of Ingred Latte
Burro Uova
Zucche Sale
Farina
Frutta
Farina
Lievito

Ingrediction Latte
Burro in Uova
Zucche
Zucche
Sale
Farina
Zenzere
Bicarbo
Lievito

Pane a

Questo sumato.

Torta a Ingredi

Uova
Burro n
Liquore
Zuccher
Sale
Farina b
Amarett
Mandor
Vanillin

Lievito

Torta dolce dei Caraibi

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	160	g
Burro morbido	50	g
Uova	2	
Zucchero	110	g
Sale	1	pizzico
Farina di cocco	25	g
Frutta secca tropicale a pezzi	70	g
Farina bianca 00	280	g
Lievito per dolci	1	bustina

Pane allo zenzero

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	200	g
Burro morbido	115	g
Uova	1	
Zucchero	100	g
Zucchero di canna	100	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	280	g
Zenzero macinato	2	cucchiaini
Bicarbonato di sodio	3/4	cucchiaino
Lievito per dolci	1	bustina

Questo pane si conserva meglio in un recipiente ermetico per 24 ore prima di essere consumato, affinché possa diventare appiccicoso.

Torta amaretto

toria amareno		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	1	
Burro morbido	100	g
Liquore di amaretto	50	g
Zucchero	100	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	200	g
Amaretti tritati	100	g
Mandorle tritate	60	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

Torta alle castagne		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uoya	1	
Latte	150	g
Liquore maraschino	50	g
Zucchero	50	g
Farina di castagne	150	g
Uvetta sultanina	50	g
Cioccolato fondente tritato	70	g
Vanillina	1	bustina
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina
Torta speziata		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	2	
Latte	3	cucchiai
Burro morbido	100	g
Caffè	1	tazzina
Zucchero	120	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	200	g
Nocciole tostate e tritate	120	g
Cioccolato fondente tritato	50	g
Cacao amaro in polvere	20	g
Cannella	1/2	cucchiaino
Lievito per dolci	1	bustina
Thy 7 TY		
Plum-cake allo yogurt	750	TT .*45 3**
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Yogurt naturale	125	g
Latte	120	g
Uova	3	
Olio di girasole	60	g
Succo di limone	1	cucchiaino
Zucchero	80	g
Farina bianca 00	250	g
Amido di mais	60	g
Vanillina	1	bustina
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina

A piacere si può aggiungere 30 g di cacao amaro in polvere e sostituire l'olio con 80 g di burro morbido e lo yogurt naturale con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito. Selezionare la crosta chiara.

Plum-c Ingredi Yogurt Uova Latte Burro n Zuccher Cacao a Farina b

Plum-cd Ingredic Uova Tuorlo d Burro m Rhum (c Zuccherd Fecola Farina bi

Vanillin Lievito

Sale
Lievito p

Plum-cai
Ingredie

Uvetta si Canditi Scorza d

Uova
Latte
Burro mo
Zucchero
Farina bia
Polpa d'a
Scorza d'
Sale

A piacere chero e 10 Si può ino

Lievito pe

Plum-cake al cacao e yogurt Ingredienti	750 g	Unità di misura
Yogurt naturale	125	g
Uova	1	
Latte	150	g
Burro morbido	80	g
Zucchero	200	g
Cacao amaro in polvere	50	g
Farina bianca 00	100	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

Plum-cake all'uvetta e canditi Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	2	
Tuorlo d'uovo	1	
Burro morbido	120	g
Rhum (opzionale)	2	cucchiai
Zucchero	120	g
Fecola	50	g
Farina bianca 00	120	g
Uvetta sultanina	100	g
Canditi	40	g
Scorza di limone	1	
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina

Plum-cake all'arancia Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	2	
Latte	50	g
Burro morbido	100	g
Zucchero	100	g
Farina bianca 00	150	g
Polpa d'arancia	1	
Scorza d'arancia	1/2	
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina

A piacere si può sostituire il latte con 125 g di yogurt naturale e aggiungere 100 g di zucchero e 100 g di farina bianca 00. Si può inoltre sostituire l'arancia con 6 mandarini.

con 80 g di erito. Sele-

Plum-cake alle fragole		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	1	
Burro morbido	70	g
Zucchero	100	g
Farina bianca 00	200	g
Fecola di patate	50	g
Mandorle tritate	50	g
Fragole a pezzi	250	g
Sale	1	pizzico
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

A cottura ultimata spennellare la superficie con 4 cucchiai di marmellata di fragole. Le fragole possono essere sostituite con altra frutta a piacere (more, ciliegie, amarene, pesche ecc.)

Panettone	genovese
-----------	----------

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Acqua	5	cucchiai
Marsala	220	g
Scorza di limone	· 1	
Uova	1	
Burro morbido	100	g
Zucchero	140	g
Farina bianca 00	350	g
Uvetta sultanina	70	g
Canditi	35	g
Pinoli	35	g
Lievito per dolci	1	bustina

Pandoro veronese

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	4	
Burro morbido	150	g
Succo di limone	1/2	
Cognac	1	cucchiaio
Zucchero	160	g
Farina bianca 00	150	g
Fecola di patate	150	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	2	cucchiai

Servirlo spolverizzato con zucchero a velo.

RI Dura

Muff Ingre Latte Uova Burre Zucc Sale Seme

Stend ficie 30 m

Muff

Lievi

Latte
Olio
Zucch
Sale
Farina
Lievit

su un ciocco Copri minut

Muffi

Divid

Yogur Latte Olio d Uova Zucch Farina Vanilli

A piac ferito.

Lievite

RICETTE CON IL PROGRAMMA: IMPASTO 1h30

Durata: 1 h 30

Muffin inglesi

Ingredienti	20 pz	Unità di misura	
Latte	220	g	
Uova	2		
Burro morbido	20	g	
Zucchero	2	cucchiai	
Sale	1	cucchiaino	
Semola di grano duro	450	g	
Lievito di birra	12	g	

Stendere l'impasto alto 7 mm e fare dei cerchi 7,5 cm di diametro e spennellare la superficie con acqua e 1 tazza di farina d'avena. Coprire con un panno e lasciare lievitare per 30 minuti. Scottare su una padella antiaderente per 6-7 minuti ogni lato.

Muffin

Ingredienti	15 pz	Unità di misura	
Latte	250	g	
Olio	21/2	cucchiai	
Zucchero	1/2	cucchiaino	
Sale	1/2	cucchiaino	
Farina bianca 00	350	g	
Lievito di birra	8	g	

Dividere l'impasto in 15 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera e disporre su una teglia per muffin oppure nei pirottini di carta; farcire con marmellata, crema al cioccolato o altro a piacere.

Coprire con un panno e lasciar lievitare per 30 minuti. Infornare a 190 gradi per 20-25 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Muffin dolci allo vogurt

20 pz	Unità di misura
200	g
100	g
70	g
2	<u> </u>
150	g
400	g
1	bustina
21/2	cucchiaini
	200 100 70 2 150 400

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Con un cucchiaio riempire per 2/3 le formine per muffin oppure i pirottini di carta farcire con marmellata, crema al cioccolato o altro a piacere. Infornare a 200 gradi per 20 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Muffin	alle	prugne	e	cioccolato
--------	------	--------	---	------------

20 pz	Unità di misura
170	g
1	
100	g
100	g
30	g
200	g
200	g
150	g
40	g
1	bustina
1	bustina
	170 1 100 100 30 200 200 150

Con un cucchiaio riempire per 2/3 le formine per muffin oppure i pirottini di carta. Infornare a 190 gradi per 25 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Muffin alle carote o camille

Muffin alle carote o camille Ingredienti	10 pz	Unità di misura
Uova	2	
Burro morbido	10	g
Latte	50	g
Zucchero	120	g
Mandorle tritate	50	g
Carote grattugiate	250	g
Farina di mais macinata fine	50	g
Fecola di patate	100	g
Scorza di limone	1	
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico

Con un cucchiaio riempire per 2/3 le formine per muffin oppure i pirottini di carta. Infornare a 180 gradi per 20 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Mu Ing Lati Acc Bur

Uov Zuc Sale Pros Gro Fun Fari

Divi su u Copi minu

Varia

Croi

Sem Liev

Ingr Acqu Latte Zucc Sale Burro Farin Farin Lievi

Burro

Ripor Stend altezz Piega l'impa tere n Stende ti e ta marm lato pi

> te la co e lasci Spenn ro sem La fon

carta farci-

carta.

carta.

Muffin salati Unità di misura Ingredienti 20 pz 40 Latte 200 Acqua 50 Burro morbido g 1 Uova cucchiaino 1/2 Zucchero Sale 1 cucchiaino 100 Prosciutto cotto tritato 100 Groviera tritata g 150 Funghi sott'olio g 300 Farina bianca 00 g 100 Semola di grano duro g Lievito di birra 12 g

Dividere l'impasto in 20 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera e disporre su una teglia per muffin oppure nei pirottini di carta.

Coprire con un panno e lasciar lievitare per 30 minuti. Infornare a 190 gradi per 20-25 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Varianti: emmenthal + wurstel, oppure gorgonzola + noci.

Croissant 1

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Acqua	165	g	
Latte in polvere	2	cucchiai	
Zucchero	1	cucchiaio	
Sale	1	cucchiaino	
Burro morbido	10	g	
Farina bianca 00	150	g	
Farina bianca 0	150	g	
Lievito di birra	8	g	
Burro freddo a fette	120	g	

Riporre il burro tagliato a fette sottili in frigorifero per almeno un'ora.

Stendere l'impasto su una superficie infarinata dandogli forma di quadrato 30x30 cm con altezza di 7 mm. Porre il burro a fette al centro dell'impasto.

Piegare a metà e stendere con il matterello a forma rettangolare 50x36 cm. Piegare e stendere l'impasto altre 3 volte. Coprire l'impasto con pellicola e riporlo in frigo per 20 minuti. Ripetere nuovamente la piegatura e stesura per 3 volte.

Stendere ancora l'impasto a forma di rettangolo 25x40 cm e alto 3 mm. Dividere in 6 quadrati e tagliare ciascuno in diagonale per formare 12 triangoli. A scelta porre due cucchiaini di marmellata al centro di ogni triangolo. Arrotolare ciascun triangolo su se stesso partendo dal lato più lungo. Porre il lato di chiusura sulla carta da forno in modo da evitare l'apertura durante la cottura. Curvare le estremità, spruzzare sopra un po' d'acqua, coprire con un panno umido e lasciar lievitare in un ambiente chiuso per 45-50 minuti, finché non raddoppiano di volume. Spennellare la superficie con un uovo sbattuto oppure con latte e spolverizzatele con zucchero semolato. Infornare a 190 gradi per 10-15 minuti, finché la superficie non diventa scura.

La forma delle brioche può essere variata a vostro gusto: trecce, palline ecc.

Croissant 2 Ingredienti	20 pz	Unità di misura
Latte	200	g
Uova	1	
Burro morbido	70	g
Zucchero	80	g
Vanillina	1	bustina
Succo di limone	1/2	
Aroma di arancia (opzionale)	1	fiala
Sale	1	cucchiaino
Farina bianca 00	300	g
Farina manitoba	250	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le indicazioni della ricetta precedente tralasciando la fase della stesura del burro sull'impasto.

Croissant salati Ingredienti	20 pz	Unità di misura	
Latte o acqua	250	g	
Burro morbido	50	g	
Sale	1	cucchiaino	
Zucchero	1	cucchiaino	
Farina bianca 00	250	g	

Lievito di birra 12 g

Stendere l'impasto su una superficie infarinata dandogli forma rettangolare spessa 7 mm.

Porre il burro a fette al centro dell'impasto.

g

250

Dividere in 10 quadrati e tagliare ciascuno in diagonale per formare 20 triangoli. A scelta porre un pezzo di salame (prosciutto cotto o crudo) e uno di formaggio (fontina, scamorza o provolone) al centro di ogni triangolo. Arrotolare ciascun triangolo su se stesso partendo dal lato più lungo. Porre il lato di chiusura sulla carta da forno in modo da evitare l'apertura durante la cottura. Curvare le estremità, spruzzare sopra un po' d'acqua, coprire con un panno umido e lasciar lievitare in un ambiente chiuso per 45-50 minuti, finché non raddoppiano di volume.

Infornare a 200 gradi per 15-20 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Latte
Burro r
Zucche
Uova
Sale
Semola
Cannell

Il burro

Lievito

Al segn Ingredi Uvetta

L'uvetta

Divider disporre umido p cucchia gradi po glassato dorle tri

Focacci

Acqua
Latte in
Zuccher
Burro m
Uova
Sale

Semola

Lievito

Il burro Stendero sulla ca avvallar Cuocere canna, 1 composi

Farina bianca 0

Focaccine dolci

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Latte	220	g
Burro morbido	60	g
Zucchero	80	g
Uova	1	
Sale	1	cucchiaino
Semola di grano duro	570	g
Cannella	1	cucchiaino
Noce moscata	1/4	cucchiaino
Lievito di birra	12	g

Il burro può essere sostituito con olio di girasole.

Al segnale acustico aggiungere:

ura del burro

pessa 7 mm.

goli. A scelfontina, scasu se stesso nodo da evipo' d'acqua, 5-50 minuti,

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Uvetta	200	g	

L'uvetta può essere sostituita con frutta mista disidratata.

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera appiattita e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Lasciar lievitare coperti con un panno umido per 30 minuti. Spennellare la superficie con il composto di un tuorlo d'uovo e un cucchiaio d'acqua. Fare una croce con un coltello su ciascuna focaccina. Infornare a 190 gradi per 16-18 minuti. Appena tolte dal forno, cospargere la superficie con zucchero glassato preparato con 160 g di zucchero a velo, 1 cucchiaio di latte e 2 cucchiai di mandorle tritate.

Focaccine ripiene

Ingredienti	18 pz	Unità di misura	
Acqua	220	g	
Latte in polvere	1	cucchiaio	
Zucchero	60	g	
Burro morbido	2	cucchiai	
Uova	1		
Sale	3/4	cucchiaino	
Semola di grano duro	520	g	
Lievito di birra	12	g	

Il burro può essere sostituito con olio di girasole.

Stendere l'impasto alto 12 mm e tagliarlo 18 parti uguali e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Lasciar lievitare coperti con un panno umido per 30 minuti. Fare un avvallamento al centro lasciando un bordo di 7 mm.

Cuocere per un minuto in 320 g di acqua: 200 g di uvetta sultanina, 240 g di zucchero di canna, 1 cucchiaino di cannella. Riempire le focaccine e spennellare la superficie con il composto di un tuorlo d'uovo e un cucchiaio d'acqua. Infornare a 200 gradi per 10 minuti.

Focaccine di carote e mele Ingredienti	10 pz	Unità di misura
Mele tritata	20	g
Uova	11	
Carote tritate	200	g
Olio di girasole	30	g
Zucchero	60	g
Sale	1	pizzico
Uvetta sultanina	150	g
Farina integrale	100	g

Imburrare e infarinare 10 pirottini di alluminio o carta e riempirli a metà con l'impasto. Infornare a 170 gradi per 25 minuti circa.

g

<i>Krapfen</i> Ingredienti	24 pz	Unità di misura
Latte	280	g
Uova	1	
Burro morbido	60	g
Zucchero	60	g
Sale	1	cucchiaino
Semola di grano duro	570	g .
Lievito di birra	12	g

Stendere l'impasto alto 12 mm e fare dei cerchi 7 cm di diametro. Lasciar lievitare coperti con un panno umido per 30 minuti. Friggere entrambi i lati in olio caldo finché la superficie non diventa scura. Disporre su carta assorbente e cospargere la superficie con zucchero di canna. Una volta tiepidi si possono farcire con crema o marmellata a scelta utilizzando una siringa da pasticceria.

<i>Babà</i> Ingredienti	20 pz	Unità di misura	
Uova	3		
Burro morbido	70	g	
Zucchero	30	g	
Sale	1	pizzico	
Farina manitoba	220	g	
Lievito di birra	12	g	

Riempire gli stampi imburrati per babà fino ad 1/3 o adagiare l'impasto in una tortiera da ciambella. Metterli a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento coperti con un panno umido per 1 ora. Infornare a 180 gradi per 20 minuti. Una volta cotti lasciateli raffreddare e immergeteli nello sciroppo preparato con 500 g di acqua, 200 g di zucchero e la scorza di un limone. A piacere aggiungete 50 g di rum + 50 g di limoncello. Rigirateli in modo che si imbevano bene e strizzateli tra le mani con un movimento di compressione e non di torsione. Riponeteli in un piatto e bagnateli con rhum o limoncello prima di servirli.

Impo Ingr Burr Acqu

Imp Ingi Uov Olio Fari

Sten Cuo Vari

Stene sovra

Sale

Impo Ingra Burra Acqu Sale Farin

Avvo lizza È un

Impa

Ingre Burro Uova Tuori Zucci Scorz Sale Farin

Avvo lizzar bisco

Lievi

Lievito di birra

Impasto per pasta all'uovo

Ingredienti		Unità di misura	
Uova	3		
Olio	1	cucchiaio	
Farina bianca 00	300	g	

Stendere l'impasto dell'altezza desiderata e tagliarlo per tagliatelle, lasagne, ravioli ecc. Cuocere la pasta per 3 minuti in abbondante acqua.

Variante per pasta verde: unire 100 g di spinaci lessati e ben tritati.

Impasto per pasta sfoglia

con l'impasto.

levitare coperinché la super-

ficie con zuc-

ta a scelta uti-

una tortiera da ito coperti con

cotti lasciateli

g di zucchero

ncello. Rigiranento di comno limoncello

Ingredienti		Unità di misura	
Burro congelato a pezzi	200	g	
Acqua fredda	90	g	
Sale	1	cucchiaio	
Farina bianca 00	200	g	

Stendere l'impasto con il matterello dando forma rettangolare e ripiegare i tre pezzi sovrapponendola. Distendere ancora e utilizzare.

Impasto per pasta brisè

Ingredienti		Unità di misura	
Burro morbido	100	g	
Acqua fredda	60	g	
Sale	1	cucchiaino	
Farina bianca 00	250	g	

Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo in frigorifero per 15 minuti prima di utilizzarlo. Stendere l'impasto con il matterello e farcire a piacere. È un ottima base per torte salate.

Impasto per pasta frolla

Ingredienti		Unità di misura
Burro morbido	150	g
Uova	1	
Tuorlo	1	
Zucchero	70	g
Scorza di limone	1	
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	300	g
Lievito per dolci	1/2	cucchiaino

Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo in frigorifero per 15 minuti prima di utilizzarlo. Stendere l'impasto con il matterello e farcire a piacere oppure ritagliare dei biscotti. È un ottima base per crostate.

Ingredienti		
60	g	
60	g	
1		
1		
50	g	
1	pizzico	
200	g	
100	g	
1	cucchiaino	
	60 1 1 50 1 200	60 g 1 1 1 50 g 1 pizzico 200 g 100 g

Seguire le stesse istruzioni della pasta frolla.

T ,		7	*	
<i>Impasto</i>	per	biscotti	krum	iri

Ingredienti		Unità di misura	
Uova	3		
Burro morbido	150	g	
Zucchero	100	g	
Farina di mais macinata fine	150	g	
Farina bianca 00	150	g	
Vanillina	1	bustina	
Lievito per dolci	1	bustina	

Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo in riposare per 30 minuti prima di utilizzarlo. Al termine, inserire l'impasto in una tasca per pasticciere e spremere dei biscotti lunghi 10 cm circa sulla carta da forno. Cuocere in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti.

A piacere sciogliere a bagnomaria 100 g di cioccolato fondente e ricoprire i biscotti per metà e lasciarli raffreddare.

Impasto per biscotti con cereali

Ingredienti		Unità di misura	
Uvetta sultanina ammorbidita			
nel rhum	100	g	
Uova	2		
Burro morbido	200	g	
Zucchero	200	g	
Farina bianca 00	175	g	
Fecola di patate	175	g	
Lievito per dolci	1/2	bustina	

Mettere in una ciotola 200 g di corn flakes e con un cucchiaino fare delle palline con l'impasto ottenuto; passarle nella ciotola facendo ben aderire i cereali. Disporli sulla carta forno e cuocere in forno caldo a 150 gradi per 15 minuti.

Impas Ingred Datter Noccid Mando Pistaco Burro Zucche Farina Cannel Sale Lievito

Con l'in perta di gradi pe

Impaste

Acqua Farina l Spicchi Ciuffo d Sale

Serve per Per dare

Impasto
Ingredic
Farina b
Sale
Patate le

Disporre di lunghe larli non Si possor

Impasto Ingredie Farina bia Sale Olio

Zucca les

Impasto per biscotti di frutta secca

Ingredienti		Unità di misura
Datteri tritati	60	g
Nocciole tritate	30	g
Mandorle tritate	30	g
Pistacchi tritati	30	g
Burro morbido	130	g
Zucchero	30	g
Farina bianca 00	230	g
Cannella	1	pizzico
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1/2	bustina

Con l'impasto formare palline grandi come una noce. Disporle sulla placca del forno ricoperta da carta forno e cuocerle in forno pre-riscaldato a 160 gradi per 10 minuti e 180 gradi per altri 20 minuti.

Impasto per pastella fritture

Ingredienti		Unità di misura
Acqua	300	g
Farina bianca 00	200	g
Spicchi d'aglio	1	
Ciuffo di prezzemolo	1	
Sale	1	pizzico

Serve per friggere pesce e verdure.

Per dare maggior leggerezza alla frittura sostituire l'acqua con la birra.

Impasto per gnocchi di patate

rima di uti-

e dei biscot-

radi per 15

biscotti per

ne con l'imsulla carta

Ingredienti		Unità di misura	
Farina bianca 00	200	g	
Sale	1	pizzico	
Patate lesse schiacciate	500	g	VIII. 1.00

Disporre l'impasto su una spianatoia, formare dei rotoli e tagliarli a pezzetti di 2 cm. circa di lunghezza, passarli sui rebbi di una forchetta e cuocerli in acqua bollente salata; scolarli non appena tornano a galla.

Si possono aggiungere: 100 g di farina, un uovo, un cucchiaio di parmigiano.

Impasto per gnocchi di zucca

Ingredienti		Unità di misura	
Farina bianca 00	300	g	
Sale	1	pizzico	
Olio	1	cucchiaio	
Zucca lessa schiacciata	200	g	

Disporre l'impasto su una spianatoia, formare dei rotoli e tagliarli a pezzetti di 2 cm. circa di lunghezza, passarli sui rebbi di una forchetta e cuocerli in acqua bollente salata; scolarli non appena tornano a galla.

Impasto per gnocchi di pane

Ingredienti		Unità di misura
Pane raffermo*	500	g
Farina bianca 00	50	g
Uova	3	
Sale	1	pizzico

*Lasciare in ammollo il pane spezzettato nel latte, quindi strizzatelo e inseritelo nello stampo.

Disporre l'impasto su una spianatoia, formare dei rotoli e tagliarli a pezzetti di 2 cm. circa di lunghezza, passarli sui rebbi di una forchetta e cuocerli in acqua bollente salata.

Impasto per gnocco fritto

Ingredienti		Unità di misura
Latte	300	g
Farina bianca 00	500	g
Olio	1	cucchiaio
Sale	2	cucchiaini

Disporre l'impasto su una spianatoia, tirare con il matterello una sfoglia di 1-2 mm. Tagliare la sfoglia a rombi e farle friggere nell'olio bollente. Il gnocco fritto si accompagna con affettati, formaggi, uova e insalate.

Impasto per spaetzle bianchi

Ingredienti		Unità di misura	
Acqua	100	g	
Latte	100	g	
Uova	4		
Farina bianca 00	400	g	
Sale	1	pizzico	

Far cadere l'impasto con un cucchiaino in acqua bollente salata; scolarli non appena tornano a galla.

Impasto per spaetzle verdi

Ingredienti		Unità di misura
Spinaci lessi tritati	400	g
Latte	50	g
Uova	1	
Farina bianca 00	250	g
Sale	1	pizzico

Far cadere l'impasto con un cucchiaino in acqua bollente salata; scolarli non appena tornano a galla.

Cracke Ingred Acqua Olio

Sale Farina l Lievito

Stender tello da punzeco Tenuti i

Cracker Ingredi Acqua Olio Sale Zuccher Semi di

Semi di Fiocchi Fiocchi Farina b Lievito

Stendere tello dan prima di vano a lu

Grissini

Latte
Olio
Zucchero
Sale
Farina bi

Farina bi

Lievito d

Dividere delle mar nei semi gerli all'i Disporre

caldo a 13

di 2 cm. circa e salata; sco-

di 2 cm. circa salata.

seritelo nello

a di 1-2 mm. o si accompa-

on appena tor-

on appena tor-

Cracker

Ingredienti		Unità di misura	
Acqua	170	g	
Olio	50	g	
Sale	1	cucchiaio	
Farina bianca 00	. 500	g	
Lievito per dolci	1	bustina	

Stendere l'impasto su una placca oliata del forno, quindi ritagliare la sfoglia con un coltello dando le forme desiderate. Spennellare la superficie con olio, spolverare con sale e punzecchiare con una forchetta. Cuocere nel forno caldo a 220 gradi per 15-20 minuti. Tenuti in barattoli ermetici si conservano a lungo.

Cracker ai semi di lino

Ingredienti		Unità di misura
Acqua	150	g
Olio	2	cucchiai
Sale	2	cucchiaini
Zucchero	1	pizzico
Semi di cumino macinati	2	cucchiaini
Semi di lino macinati	4	cucchiai
Fiocchi d'orzo	50	g
Fiocchi d'avena	100	g
Farina bianca 00	80	g
Lievito di birra	8	g

Stendere l'impasto su una placca oliata del forno, quindi ritagliare la sfoglia con un coltello dando le forme desiderate. Cuocere nel forno caldo a 220 gradi per 20 minuti. Poco prima di estrarli spennellare la superficie con olio. Tenuti in barattoli ermetici si conservano a lungo.

Grissini

Ingredienti		Unità di misura	
Latte	200	g	
Olio	30	g	
Zucchero	1	pizzico	
Sale	1	cucchiaio	
Farina bianca 00	200	g	
Farina bianca 0	200	g	
Lievito di birra	8	g	

Dividere l'impasto in piccoli pezzi da modellare in cannelli lunghi e sottili con il palmo delle mani infarinate; tagliarli della lunghezza desiderata. Se si desidera passare i grissini nei semi di sesamo o papavero, origano, peperoncino, coriandolo o rosmarino o aggiungerli all'impasto.

Disporre i grissini sulla carta da forno, spennellarli con olio d'oliva e cuocere nel forno caldo a 180 gradi per 15-20 minuti o finché non diventano dorati e croccanti.

VARIANTI:

- alle olive: aggiungere 100 g di olive e 1 cucchiaino di malto d'orzo
- alla paprika: aggiungere 1 cucchiaino di paprika
- al sesamo: aggiungere 2 cucchiai di semi di sesamo
- al peperoncino: aggiungere un pizzico di peperoncino.

Piadine

Ingredienti		Unità di misura	
Strutto	70	g	
Latte	230	g	
Sale	1 -	cucchiaino	
Miele	1/2	cucchiaio	
Bicarbonato di sodio	1/2	cucchiaino	
Farina bianca 00	500	g	

D

Pi

In Ac

La Ol Zu

Far Ser Lie

II 1

Ste

i p

Ag

30

te g

Ing

Pata Far

Uov Olio Sale

Ster i po Agg

forn

Pizz

Ing

Pata

Fari

Olio Sale Liev

Divi ti. Si lente re 2

Dividere l'impasto in piccoli pezzi grossi come uova da stendere a formare dei dischi sottili. Disporle man mano una sull'altra, infarinandole e proteggendole con un tovagliolo. Far arroventare una padella antiaderente sul fuoco e cuocere le piadine da entrambi i lati punzecchiandole con una forchetta. Man mano reimpilarle l'una sull'altra e proteggetele con un tovagliolo finché non si raffreddano.

A piacere la farina bianca può essere sostituita con quella integrale, di castagne, mais, farro, avena, orzo, ceci.

Se se ne avanza qualcuna, può essere conservata in freezer negli appositi sacchetti gelo sigillati.

Carta da musica

Ingredienti		Unità di misura	
Acqua	250	g	
Sale grosso	1/2	cucchiaio	
Semola di grano duro	500	g	
Lievito di birra	8	g	

Dividere l'impasto in palle di 8 cm di diametro disporle ben distanti tra loro sulla carta forno. Metterli a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Spianare le palle con il matterello tenendole costantemente spolverate di farina perché non si attacchino, fino a ottenere dei dischi di circa 2-3 mm di spessore e 40 cm di diametro. Cuocere le sfoglie nel forno caldo a 180 gradi e, quando si gonfieranno, staccare la parte superiore da quello inferiore. Se lo si vuole croccante infornare nuovamente finché non risulterà ben asciutto.

RICETTE CON IL PROGRAMMA: IMPASTO 2h

Durata: 2 h

20		
μ	777/1	

dei dischi sot-

un tovagliolo.

entrambi i lati

e proteggetele

stagne, mais,

sacchetti gelo

oro sulla carta

er 1 ora. Spiaperché non si

n di diametro. accare la parte nte finché non

Ingredienti	2 teglie	Unità di misura	
Acqua	200	g	
Latte	100	g	
Olio	2	cucchiai	
Zucchero	1	cucchiaio	
Sale	2	cucchiaini	
Farina bianca 0	250	g	
Semola di grano duro	250	g	
Lievito di birra	12	g	

Il latte può essere sostituito con l'acqua e la semola di grano duro con la farina integrale. Stendere l'impasto sulla carta da forno e adagiarlo in due teglie 20x30 cm. Esercitare con i polpastrelli delle mani avvallamenti distribuiti uniformemente su tutta la superficie. Aggiungere sale (qb), 5 cucchiai di acqua e 3 di olio. Lasciar lievitare in luogo tiepido per 30 minuti. A forno caldo (200 gradi), infornare e cuocere per 15 minuti. Successivamente guarnirle a piacere e terminare la cottura per altri 15 minuti alla stessa temperatura.

Pizza di patate

Ingredienti	2 teglie	Unità di misura
Patata lessa schiacciata	400	g
Farina bianca 00	200	g
Uova	1	
Olio	2	cucchiai
Sale	2	cucchiaini

Stendere l'impasto sulla carta da forno e adagiarlo in due teglie 20x30 cm. Esercitare con i polpastrelli delle mani avvallamenti distribuiti uniformemente su tutta la superficie. Aggiungere sale (qb), 5 cucchiai di acqua e 3 di olio. Guarnirle a piacere e cuocere in forno caldo (200 gradi) per 20 minuti.

Pizzette fritte

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Patata lessa schiacciata	400	g	
Farina bianca 00	200	g	
Olio	2	cucchiai	
Sale	2	cucchiaini	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in tante palline, disporle sulla carta forno e lasciarle lievitare 15 minuti. Stendetele a mano in modo da ottenere piccole pizze. Friggetele in olio di semi bollente. Preparate un soffritto con aglio, pomodori freschi e basilico; una volta fritte mettere 2 cucchiai di questo sughetto e abbondante pecorino o provola grattata.

VARIANTE: stendere le palline riempirle con uno dei seguenti ripieni:

- ricotta fresca, mozzarella, salame a cubetti
- insalata scarola stufata in padella, olive nere e acciughe.

Richiuderli pestando sui bordi e friggere.

-						
ы	n	CI	7/		ia	
Д.	v	v	a e	·	u	

Ingredienti	2 teglie	Unità di misura	
Acqua	250	g	
Olio	4	cucchiai	
Zucchero	2	cucchiaini	
Sale	2	cucchiaini	
Farina bianca 0	450	g	
Lievito di birra	12	g	

Per una focaccia **ALTA**: stendere l'impasto sulle teglie 20x30 cm, aggiungere 2 cucchiai di olio d'oliva, 2 cucchiai di acqua e un pizzico di sale, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare in luogo tiepido per 30 minuti.

Successivamente rimuovere la pellicola, guarnire, se si desidera, con 4 cucchiai di olive o rosmarino, cuocere nel forno già caldo a 200 gradi per 25-30 min.

Per una focaccia BASSA, stendere l'impasto sulle teglie 20x30 cm, guarnire con olio, acqua, sale e olive e cuocere nel forno già caldo a 200 gradi per 25-30 min.

All'impasto possono essere aggiunti 90 g di filetti di acciuga sott'olio.

Focaccia alle olive

Ingredienti	2 teglie	Unità di misura	
Acqua	250	g	
Olio	5	cucchiai	
Zucchero	2	cucchiaini	
Sale	2	cucchiaini	
Olive sminuzzate	200	g	
Farina bianca 0	450	g	
Lievito di birra	12	g	

Seguire le indicazioni della ricetta precedente guarnendo la focaccia con 100 g di olive intere. Le olive possono essere sostituite con patate, cipolle o altro ingrediente a piacere.

Focaccia pugliese

2 ocaceta pagarese		
Ingredienti	2 teglie	Unità di misura
Acqua	100	g
Olio	4	cucchiai
Zucchero	2	cucchiaini
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 0	500	g
Patata lessa schiacciata	200	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le indicazioni della ricetta precedente.

Ingr Acq Zucc Sale

Sem

Divi le su pann Nel della girar

> Spice Cuod Pani Ingr

> > Acqu

tegli

tuto

Catte Olio Zucc Sale Farir Liev

Divide ben of e poi 20 m

Pani.

Acque Latte Olio Zucc Sale Farin

Lievi

Ciambelle

Ingredienti	10 pz	Unità di misura	
Acqua	220	g	
Zucchero	15	g	
Sale	. 2	cucchiaini	
Semola di grano duro	450	g	
Lievito di birra	8	g	

Dividere l'impasto in 10 parti, fare delle palline con un buco al centro di 3,5 cm e disporle sulla carta da forno. Mettere un po' di olio su ciascuna, coprire con carta oleata e un panno e far lievitare in luogo tiepido per 30 minuti.

Nel frattempo mettere a bollire 2 litri di acqua con 1 cucchiaio di zucchero. Al termine della lievitazione, bollire a fuoco lento 3-4 ciambelle per volta nell'acqua per 1-2 minuti girandole 2 volte. Estrarle e farle colare su tovaglioli di carta. Disporre le ciambelle in una teglia con carta forno e ricoprirle con farina d'avena. Guarnirle con un tuorlo d'uovo sbattuto e acqua. Terminare la lavorazione cospargendole con semi di papavero o sesamo, spicchi di cipolla, schegge di aglio e formaggio grattato.

Cuocere in forno a 200 gradi per 25-30 minuti.

Panini bianchi

ere 2 cucchiai

la trasparente

chiai di olive

nire con olio,

00 g di olive a piacere.

12 pz	Unità di misura	
300	g	
1	cucchiaio	
2		
2		
2		
500	o	
12	9	
	300 1 2 2 2 2	300 g 1 cucchiaio 2 cucchiai 2 cucchiai 2 cucchiai 2 cucchiaii

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Metterli a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento coperti con un panno umido per 20-25 minuti. Infornare a 190 gradi per 15-20 minuti.

Se si desidera l'acqua può essere sostituita con 250 g di acqua e 1 uovo.

Panini fantasia

Ingredienti	15 pz	Unità di misura
Acqua o latte	300	g
Latte in polvere	1	cucchiaio
Olio	2	cucchiai
Zucchero	2	cucchiai
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 0	500	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 3 parti uguali. Unire al primo impasto la zucca, al secondo gli spinaci e al terzo i pomodori:

Ba Ing

Fai Sei

Lie

Div

sio

for

ti. l

Par

Ing

Lat Bui

Zuc Sal Far

Sal Ros Lie

Div di d nel

con

Pan

Latt Olio Zuc Sale Fari Sem Liev

Dividi di di nel i con papa

Ingredienti		Unità di misura	
Zucca lessa tritata	100	g	
Spinaci lessi e tritati	100	g	
Pomodori tritati	100	g	

Da ogni impasto ricavare 5 sfere e disporle ben distanti tra loro sulla carta forno. Metterle a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento coperte con un panno umido per 20-25 minuti. Infornare a 200 gradi per 20 minuti.

Se si desidera, i panini ottenuti possono essere farciti con una delle seguenti creme:

- al formaggio (robiola 200 g, 5 foglie di basilico, 1 mazzetto di prezzemolo, olio d'oliva 4 cucchiai, aceto bianco 1 cucchiaio, un pizzico di sale e pepe)
- al salmone (salmone affumicato 150 g, mascarpone 70 g, maionese 1 cucchiaio, succo di limone 1 cucchiaio, 1 mazzetto di prezzemolo, un pizzico di sale e pepe)
- al tonno (tonno sott'olio 150 g, acciughe sott'olio 1, mascarpone 50 g, burro 50 g, succo di limone 1 cucchiaio, erba cipollina 1 mazzetto, un pizzico di sale e pepe).

Panini gialli

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Acqua	300	g
Burro morbido	30	g
Zucchero	11/2	cucchiaini
Sale	2	cucchiaini
Mela grattata	1	
Farina di mais macinata fine	70	g
Farina bianca 0	430	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le indicazioni della ricetta dei panini bianchi.

Panini allo speck

Ingredienti	12 pz_	Unità di misura	
Latte	350	g	
Speck a cubetti	70	g	
Zucchero	1	cucchiaino	
Sale	1	cucchiaino	
Farina di segale	300	g	
Farina bianca 0	200	g	
Lievito di birra	12	g	

Seguire le indicazioni della ricetta dei panini bianchi.

104

condo gli spi-

orno. Metterpanno umido

i creme: olo, olio d'o-

chiaio, succo

burro 50 g, le e pepe). Baguette francesi

Ingredienti	2 pz	Unità di misura	
Acqua	375	g	
Zucchero	1	cucchiaino	
Sale	1	cucchiaino	
Farina bianca 0	525	g	
Semola di grano duro	75	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 2 parti uguali. Dare a ciascuno una forma allungata e fare delle incisioni oblique; disporli poi ben distanti tra loro sulla carta forno. Metterli a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento coperti con un panno umido per 20-25 minuti. Infornare a 190 gradi per 20-30 minuti.

Panini di campagna

12 pz	Unità di misura	
200	g	
70	g	
1	cucchiaino	
1	pizzico	
400	g	
200	g	
6	foglie	
1	rametto	
12	g	
	200 70 1 1 400 200 6	200 g 70 g 1 cucchiaino 1 pizzico 400 g 200 g 6 foglie 1 rametto

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno, spennellarli con un uovo sbattuto. Infornare a 200 gradi per 15-20 minuti.

Panini al latte 1

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Latte	300	g	
Olio .	3	cucchiai	
Zucchero	2	cucchiai	
Sale	2	cucchiaini	
Farina bianca 00	250	g	
Semola di grano duro	250	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno, spennellarli con olio o con un uovo e se si desidera spolverizzare la superficie con semi di sesamo o papavero. Infornare a 200 gradi per 15-20 minuti.

Lo zucchero può essere sostituito con 3 cucchiai di miele.

Panini al latte 2

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Latte	250	g.	
Olio di girasole	50	g	
Uova	1		
Zucchero	1	cucchiaino	
Sale	1	cucchiaino	
Farina bianca 00	250	g	
Farina bianca 0	250	g	
Lievito di birra	12	g	

L'olio può essere sostituito con 70 g di burro morbido. Seguire le indicazioni della ricetta dei panini al latte.

Panini semi dolci

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Acqua	200	g	
Burro	100	g	
Zucchero	50	g	
Sale	3	cucchiaini	
Farina bianca 0	250	g	
Farina manitoba	250	g	
Lievito di birra	15	g	

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Spennellare i panini con un uovo sbattuto, metterli a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno. Infornare a 200 gradi per 15-20 minuti. Devono rimanere morbidissimi. Se si desidera, si può aggiungere all'impasto 50 g di parmigiano grattato.

Panini dolci al latte

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Latte	220	g
Olio d'oliva	60	g
Tuorlo d'uovo	3	8
Zucchero	80	g
Sale	1/2	cucchiaino
Farina bianca 00	500	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno, spennellarli con gli albumi d'uovo. Infornare a 180 gradi per 25 minuti.

Paning
Ingred
Latte
Burro
Zucche
Sale
Farina

Seguire

Farina l Lievito

Panini a Ingredi Latte Patata la Zuccher Sale Olio

Dividered diametro forno pro un uovo

Farina b Lievito

Panini a Ingredie Yogurt n Olio d'o Zucchero Sale Patata le Farina in

A piacere ferito. Seguire I

Farina bi Lievito d Panini dolci al latte senza uova

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Latte	200	g
Burro	100	g
Zucchero	80	g
Sale	11/2	cucchiaini
Farina bianca 00	250	g
Farina bianca 0	250	g
Lievito di birra	. 12	g

Seguire le indicazioni dei panini dolci al latte.

Panini dolci alle patate

Ingredienti	15 pz	Unità di misura	
Latte	250	g	
Patata lessa schiacciata	250	g	
Zucchero	1	cucchiaio	
Sale	1	cucchiaino	
Olio	4	cucchiaio	
Farina bianca 0	500	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 15 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 10 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno, spennellarli con un uovo sbattuto. Infornare a 180 gradi per 25 minuti.

Panini di patate allo yogurt

i 2-3 cm di

on un uovo ora. Estrar-

a di 2-3 cm i a lievitare spennellarli

ssimi.

Ingredienti	15 pz	Unità di misura	
Yogurt naturale	180	g	
Olio d'oliva	30	g	
Zucchero di canna	11/2	cucchiaini	
Sale	11/2	cucchiaini	
Patata lessa schiacciata	120	g	_
Farina integrale	250	g.	
Farina bianca 0	250	g	
Lievito di birra	12	g	

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Seguire le istruzioni dei panini dolci di patate.

12 pz	Unità di misura
250	g
2	
100	g
1	
2	cucchiaini
500	g
150	g
12	g
	250 2 100 1 2 500 150

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Infornare a 180 gradi per 30 minuti.

70		77	C
Pan	ini	alla	francese

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Latte	300	g	
Olio di girasole	100	g	
Zucchero	2	cucchiai	
Sale	1	cucchiaio	
Farina integrale	200	g	
Farina bianca 00	100	g	
Farina bianca 0	100	g	
Crusca	100	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma squadrata e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno. Infornare a 200 gradi per 15-20 minuti.

Panini di zucca al vino

Ingredienti	15 pz	Unità di misura	
Vino bianco secco	40	g	
Zucca cotta e tritata	250	g	
Olio d'oliva	50	g	
Sale	2	cucchiaini	_
Farina bianca 00	600	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 15 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno. Infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Questi panini sono ottimi farciti con salame, mortadella o prosciutto.

Il vino può essere sostituito con il latte.

Panini i Ingredi Acqua Burro m Sale Zuccher Farina b

Dividere ben dista 40 gradi nare a 22

Panini se

Farina b. Lievito o

Acqua
Latte in p
Olio
Miele
Sale
Farina int
Crusca
Farina bia

Seguire le

Lievito di

Panini in Ingredien Acqua Latte in prolio Miele Caramello Sale Farina inte

Seguire le

Panini per hamburger

Ingredienti	8 pz	Unità di misura	
Acqua	200	g	
Burro morbido	75	g	
Sale	2	cucchiaini	
Zucchero	50	g	
Farina bianca 00	250	g	
Farina bianca 0	250	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 8 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno, spennellarli con un uovo sbattuto. Infornare a 220 gradi per 15 minuti.

Panini semintegrali

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Acqua	300	g	
Latte in polvere	2	cucchiai	
Olio	2	cucchiai	
Miele	2	cucchiai	
Sale	2	cucchiaini	
Farina integrale	300	g	
Crusca	50	g	
Farina bianca 0	250	g	
Lievito di birra	12	g	

Seguire le stesse indicazioni della ricetta dei panini bianchi.

Panini integrali

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Acqua	300	g
Latte in polvere	2	cucchiai
Olio	2	cucchiai
Miele	2	cucchiai
Caramello liquido o zucchero di canna	1	cucchiaio
Sale	11/2	cucchiaini
Farina integrale	500	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le stesse indicazioni della ricetta dei panini bianchi.

anini a lievitare Infornare a 180

sfera di 2-3 cm

fera e disporre

preriscaldato a

e disporre ben eriscaldato a 40

15-20 minuti.

12 pz	Unità di misura
100	g
100	g
2	
100	g
1	cucchiaino
11/2	cucchiaini
500	g
150	g
12	g
	100 100 2 100 1 11/2 500 150

Seguire le stesse indicazioni della ricetta dei panini bianchi.

Sandwich Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Acqua	150	g	
Latte	100	g	
Olio di girasole	80	g	
Zucchero	2	cucchiai	
Malto o miele	1	cucchiaino	
Sale	1	cucchiaio	
Farina bianca 00	250	g	
Farina bianca 0	250	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera o di un salame e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Spennellare la superficie con un uovo sbattuto. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento coperti con un panno umido per 60 minuti. Infornare a 180 gradi per 15 -20 minuti.

Rotelle napoletane		
Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Latte	100	g
Uova	2	
Burro morbido	50	g
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	2	cucchiaini
Pepe	1	pizzico
Patata lessa schiacciata	100	g
Farina bianca 0	500	g
Lievito di birra	12	g

Stendere l'i Ingredient Prosciutto d Wurstel a p Provolone

Oppure: Ingredienti
Speck tritat
Burro morb

Arrotolarlo Metterle a l panini dal fe

Rotelle alle Ingredienti Latte Burro morb Zucchero Sale Farina biano Lievito di b

Stendere l'in Ingredienti
Carota lessa
Zucchina les

Arrotolarlo carta forno.
per 1 ora. Es
nare a 180 g
Gli ingredie
zane, pepero

Rotolo al sa Ingredienti Acqua Burro morbi Zucchero Sale Farina bianca Farina bianca

Lievito di bii

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura
Prosciutto cotto a pezzi	100	g
Wurstel a pezzi	8	
Provolone piccante tritato	150	g

Oppure:

Ingredienti		Unità di misura	
Speck tritato	200	g	
Burro morbido	120	g	

Arrotolarlo e tagliarlo a fette. Disporre le rotelle ben distanti tra loro sulla carta forno. Metterle a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre i panini dal forno, spennellarle con latte. Infornare a 220 gradi per 20 minuti.

Rotelle alle verdure

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Latte	200	g	
Burro morbido	100	g	
Zucchero	2	cucchiaini	
Sale	2	cucchiaini	
Farina bianca 0	600	g	
Lievito di birra	12	g	

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura	
Carota lessata a pezzi	2		
Zucchina lessata a pezzi	2		

Arrotolarlo e tagliarlo a fette di circa 1,5 cm. Disporre i panini ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere le rotelle a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre le rotelle dal forno, spennellarle sui 2 lati con olio, sale e pepe. Infornare a 180 gradi per 15-20 minuti.

Gli ingredienti della farcitura possono essere sostituiti con altre verdure (cipolle, melanzane, peperoni, spinaci, broccoli, pomodori, patate ecc).

Rotolo al salmone

o di un salacon un uovo ento coper-

Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Acqua	150	g	
Burro morbido	50	g	
Zucchero	1/2	cucchiaini	_
Sale	2	cucchiaini	_
Farina bianca 0	200	g	_
Farina bianca 00	300	g	
Lievito di birra	12	g	

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura
Salmone a pezzi	120	g
Caciotta tritata	80	g

Arrotolarlo e disporlo sulla carta forno. Metterlo a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno e infornare a 200 gradi per 20-25 minuti.

Rotolo alle olive

Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Acqua	300	g	
Olio	2	cucchiai	
Zucchero	1/2	cucchiaini	
Sale	2	cucchiaini	
Farina bianca 0	200	g	
Farina bianca 00	300	g	
Lievito di birra	12	g	

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura
Olive nere	40	pezzi
Capperi	1	cucchiaio

Le olive e i capperi possono essere sostituiti con:

Ingredienti		Unità di misura	
Pomodorini	20	pezzi	
Origano	2	cucchiai	
Olio	2	cucchiai	
Sale grosso	1	cucchiaio	
Aglio	1	spicchio	

Arrotolarlo e disporlo sulla carta forno. Metterlo a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno, spennellarlo con acqua e olio e infornare a 200 gradi per 30 minuti.

L'impasto farcito può anche non essere arrotolato.

Rotolo rip Ingredie Acqua Latte Pecorino

Olio Zucchero Sale

Farina bia Farina bia Lievito di

Stendere l ti ingredie

Burro mor Provolone Wurstel tr Asiago tri Sottilette t Salame tri

Arrotolarlo gradi e po infornare a L'impasto

Rotolo alla Ingredien Patata less Acqua Olio Zucchero Sale Aglio Farina biar

Stendere 1°

Lievito di l

Ingredient Olive nere

Arrotolarlo gradi e poi infornare a L'impasto f

Rotolo ripieno

riscaldato a 40 gradi per 20-25

reriscaldato a 40 on acqua e olio e

1 pz	Unità di misura
200	g
100	g
50	g
2	cucchiai
1	cucchiaino
1	cucchiaino
200	g
320	g
12	g
	200 100 50 2 1 1 200 320

Stendere l'impasto a rettangolo 30x40 cm, spalmarlo con il burro e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura	
Burro morbido	50	g	
Provolone tritato	150	g	
Wurstel tritato	200	g	
Asiago tritato	150	g	
Sottilette tritate	150	g	
Salame tritato	150	g	

Arrotolarlo e disporlo sulla carta forno. Metterlo a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno, spennellarlo con acqua e olio e infornare a 180 gradi per 40 minuti.

L'impasto farcito può anche non essere arrotolato.

Rotolo alle patate e olive

Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Patata lessa schiacciata	150	g	
Acqua	100	g	
Olio	2	cucchiai	
Zucchero	1/2	cucchiaino	
Sale	2	cucchiaini	
Aglio	1	spicchio	
Farina bianca 0	450	g	
Lievito di birra	12	g	

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura	
Olive nere	40	pezzi	

Arrotolarlo e disporlo sulla carta forno. Metterlo a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno, spennellarlo con acqua e olio e infornare a 180 gradi per 30 minuti.

L'impasto farcito può anche non essere arrotolato.

Rotol	o dolce
ALUIUI	σ

Ingredienti	1 pz	Unità di misura
Latte	225	g
Tuorlo d'uovo	1	
Burro morbido	20	g
Sale	1/2	cucchiaino
Zucchero	50	g
Farina bianca 0	450	g
Lievito di birra	12	g

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura	
Burro morbido	3	cucchiai	
Cannella in polvere	1	cucchiaino	
Noci tritate	90	g	

0				
U	p	p١	ui	e

Ingredienti		Unità di misura	
Marmellata o			
Crema al cioccolato	6	cucchiai	

A piacere il ripieno può essere sostituito con i propri ingredienti preferiti.

Arrotolarlo e disporlo sulla carta forno. Metterlo a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno, spennellarlo con l'albume d'uovo e cospargere 3 cucchiai di zucchero. Infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Danubio

Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Latte	180	g	
Uova	1		
Tuorlo d'uovo	4		
Burro morbido	150	g	
Sale	1	cucchiaino	
Zucchero	60	g	
Farina bianca 00	300	g	
Farina bianca 0	200	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 16 parti uguali e formare dei dischi. Al centro di ogni disco porre un po' del ripieno composto dai seguenti ingredienti:

Ingredie Ricotta Uova Provola a Salame t

Oppure
Ingredie
Mascarpe
Prosciutte

Oppure
Ingredier
Philadelp
Speck trit

Oppure
Ingredien
Marmella
Crema al

A piacere : Richiudere scaldato a tuorlo d'uo gradi per I

Treccia al

Ingredient
Latte
Burro more
Zucchero
Sale
Farina bian
Farina bian
Lievito di b

Dividere l'in mità da una uovo sbattur to a 40 grad Variante alle

Ingredienti		Unità di misura	
Ricotta	250	g	
Uova	2		
Provola affumicata tritata	100	g	
Salame tritato	60	g	
Oppure			
Ingredienti		Unità di misura	
Mascarpone	200	g	
Prosciutto cotto tritato	100	g	
Oppure			
Ingredienti		Unità di misura	
Philadelphia	200	g	
Speck tritato	100	g	
Oppure			
Ingredienti		Unità di misura	
Marmellata o			
Crema al cioccolato	200	g	

A piacere il ripieno può essere sostituito con i propri ingredienti preferiti. Richiudere ogni disco e disporle sparse in una teglia. Mettere a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno, spennellarlo con un tuorlo d'uovo e cospargere con zucchero semolato (se il ripieno è dolce). Infornare a 180 gradi per 15-20 minuti.

Treccia al latte

caldato a 40

lbume d'uo-

i disco porre

Ingredienti	1 pz	Unità di misura
Latte	300	g
Burro morbido	60	g
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	1	cucchiaio
Farina bianca 00	250	g
Farina bianca 0	250	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 60 cm. Fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con 1 uovo sbattuto e cospargere con semi di sesamo, metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Infornare a 190 gradi per 30 minuti. Variante alle uvette: aggiungere 70 g di zucchero, la scorza di una arancia e 50 g di uvetta.

Treccia di Pasqua Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Latte	160	g	
Burro morbido	150	g	
Uova	1		
Tuorli	2		
Scorza di limone	1/2		
Vanillina	1	bustina	
Sale	1	pizzico	
Zucchero	40	g	
Uvetta sultanina ammorbidita			
nel rhum	200	g	
Mandorle o noci tritate	50	g	
Farina bianca 00	400	g	
Lievito di birra	12	g	
2010 1010			

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 60 cm. Fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con gli albumi e metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Infornare a 180 gradi per 50 minuti.

Treccia	brioche	alla	frutta

1 pz	Unità di misura
80	g
80	g
3	
1	cucchiaio
2	pizzichi
1	bustina
80	g
300	g
12	g
	80 80 3 1 2 1 80 300

Per la farcitura:

Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Uvetta sultanina ammorbidita	100	g	
Arance candite	100		
oppure			
Albicocche secche a pezzi	6	g	
Mandorle pelate tritate	50	g	
Mandorle tritate	50	g	
Marmellata d'arancia	3	cucchiai	
Burro fuso	30	g	
Zucchero a velo	2	cucchiai	
Granelli di zucchero	2	cucchiai	

Dividere con il minfine ar sare le e uno star e cospar nel forne 35 minu

Ingredic Acqua Mascarp Olio Sale Zuccher Farina b

Dividere mità da i albumi e ti. Inforn

Treccia (

Lievito o

Latte
Panna
Succo di
Uova
Burro me
Sale
Zucchero

Dividere mità da u e metterla nellare la

Farina bi

Lievito d

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 30 cm. Appiattirne uno con il matterello e al centro mettere la marmellata e cospargere con le mandorle tritate e infine arrotolarlo. Inserire l'uvetta e le arance o le albicocche negli altri due filoncini. Fissare le estremità da una parte, formare una treccia e fissare bene anche la fine. Imburrare uno stampo da 30 cm di lunghezza e sistemarvi la treccia; spennellarla con il burro fuso e cospargerla con le mandorle pelate tritate e i granelli di zucchero. Metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Infornare a 180 gradi per 30-35 minuti. Sfornare e servire fredda cosparsa di zucchero a velo.

Treccia al mascarpone

Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Acqua	300	g	
Mascarpone	150	g	
Olio	70	g	
Sale	1	cucchiaino	
Zucchero	1	cucchiaino	
Farina bianca 00	500	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 60 cm. Fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con gli albumi e metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Treccia alla panna

ssare le estreellare con gli per 30 minu-

Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Latte	150	g	
Panna	150	g	
Succo di limone	1/2		
Uova	1		
Burro morbido	. 100	g	
Sale	1	cucchiaio	
Zucchero	1	cucchiaino	
Farina bianca 00	600	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 60 cm. Fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con olio e metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 50 minuti. Spennellare la superficie con un uovo sbattuto e infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Treccia al lampone

Ingredienti	2 pz	Unità di misura		
Acqua	220	g		
Uova	1			
Burro morbido	2	cucchiai		
Zucchero	60	g		
Sale	3/4	cucchiaino		
Semola di grano duro	570	g		
Lievito di birra	12	g		

Dividere l'impasto in 2 parti. Stendere ciascuna metà a rettangolo di 36x20 cm e spalmare 3 cucchiai di marmellata di lamponi sulla parte centrale. Praticare dei tagli in diagonale partendo dai bordi verso il centro, distanti 2,5 cm l'uno dall'altro e intrecciare alternativamente le strisce d'impasto e comporre la treccia. Porre la treccia sulla carta da forno e lasciarla lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Spennellare la superficie con il composto di un tuorlo d'uovo e un cucchiaio d'acqua. Cospargere la superficie con due cucchiai di burro morbido, due cucchiai di zucchero di canna, due cucchiai di mandorle tritate e un cucchiaino di noce moscata. Cuocere nel forno preriscaldato a 180 gradi per 30-35 minuti.

Treccia al grano duro

Ingredienti	2 pz	Unità di misura	
Acqua	300	o o	
Zucchero	1	cucchiaino	
Sale	1	cucchiaino	
Olio d'oliva	3	cucchiai	
Farina bianca 00	200	g	
Farina manitoba	100	g	
Semola di grano duro	200	g	
Lievito di birra	8	g	

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, lasciarle lievitare per 3 ore. Stendere i 3 impasti per una lunghezza di 50 cm, fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con olio e metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento 50 minuti. Se si desidera spennellare la superficie con un uovo sbattuto e infornare a 200 gradi per 30 minuti. Una volta sfornata farla raffreddare avvolta in un paio di canovacci di cotone.

Pane pugliese

Ingredienti	2 pz	Unità di misura	
Acqua	400	g	
Zucchero	1	cucchiaino	
Sale	3	cucchiaini	
Semola di grano duro	600	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 2 parti uguali, lasciar lievitare per 3 ore. Stendere i 2 impasti a forma di rettangolo di spessore di 3-4 cm e arrotolarli su se stessi. Porli sulla carta forno 118

e far lascia gradi vacci

Pane Ingre Acqui Patata Zucch Sale Farina

Seguir

Lievit

e fare 3-4 tagli obliqui sulla superficie, spolverizzare abbondantemente con farina e lasciarli lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento 50 minuti. Infornare a 220 gradi per 30-40 minuti. Una volta sfornate farle raffreddare avvolte in un paio di canovacci di cotone.

Pane alle patate

Ingredienti	2 pz	Unità di misura
Acqua	260	g
Patata lessa schiacciata	250	g
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	3	cucchiaini
Farina bianca 0	500	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le indicazioni del pane pugliese.

re	1 .	2 1	ımj	pa	ast	1	a
sul	la	ca	urta	1	for	n	0

o cm e spalmaagli in diagonaecciare alternaa carta da forno o minuti. Spen-

acqua. Cosparcchero di canna, e nel forno pre-

e i 3 impasti per treccia e fissare reriscaldato a 40 un uovo sbattuare avvolta in un

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE SPECIALE

Pane di segale alla birra Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Birra	135	200	270	g
Zucchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Farina bianca 00	85	125	170	g
Farina di segale	85	125	170	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane alla birra Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Birra	160	240	300	g
Miele	25	40	50	g
Uova	1	1	2	
Olio	35	50	70	g
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 00	175	250	350	g
Farina bianca 0	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con un uovo e cospargere con 2 cucchiai di semi di sesamo e 1 di sale grosso.

A scelta la quantità di birra può essere diminuita di 100 g aggiungendo 100 g di acqua.

Pane integrale alla birra Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Birra	110	170	225	g
Acqua	110	170	225	g
Malto	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina integrale	140	210	280	g
Farina di grano saraceno	90	140	180	g
Farina di farro	90	140	180	g
Semi di sesamo	25	40	50	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane
Ingree
Birra
Acqua
Latte i
Burro
Pancet
Cipolli
Sale
Zucche
Semoli
Lievito

Acqua Zucche Sale Farina Lievito

Pane d

Pane b

Acqua Yogurt Miele Sale Farina i Farina o Lievito

A piacer ferito.

Pane di

Ingredic Lievito J Yogurt r Acqua Zucchen Sale Farina d

A piacent ferito.

Farina b

	_	_	
4	1	L	
ı	L	يسال	

misura	
ni	
ni	

i mi	misura					
ni						

	_
i sesamo e	
g di acqua.	

i misura					
-					
1					
-					

Pane con pancetta e birra

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Birra	100	150	200	g
Acqua	110	150	215	σ
Latte in polvere	1	1	1	cucchiaio
Burro morbido o olio	1	11/2	2	cucchiai
Pancetta cotta a dadini	70	100	140	σ
Cipolla a pezzi	50	75	100	g
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiaio
Semola di grano duro	340	500	680	g
Lievito di birra	8	8	16	g

Pane	bigio
------	-------

500 g	750 g	· 1 kg	Unità di misura
180	260	360	g
1	11/2	2	cucchiaini
11/2	2	3	cucchiaini
270	400	540	g
8	8	12	g
		180 260	180 260 360

Pane di segale allo yogurt

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	100	150	200	o and an anisoti a
Yogurt naturale	120	175	240	g
Miele	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Farina integrale	270	400	540	g
Farina di segale	70	100	140	g
Lievito di birra	8	12	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Pane di segale e frumento con vogurt

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Lievito per dolci	1	1	2	cucchiaini
Yogurt naturale	75	150	150	g
Acqua	140	200	280	g
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina di segale	150	250	300	σ
Farina bianca 00	150	250	300	σ
Lievito di birra	8	8	12	σ

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Pane alla ricotta e finocchio Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	110	170	220	g
Latte in polvere	1	1	2	cucchiai
Zucchero	1	2	2	cucchiai
Sale	11/4	11/2	2	cucchiaini
Olio	1	2	2	cucchiai
Ricotta	160	240	320	g
Cipolla disidratata	2	3	4	cucchiai
Finocchio Finocchio	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	380	570	760	g
Lievito di birra	8	12	12	g

A profession of the profession

Pan Ing

Yog Olic Zuc Sale Pata Fari

Fari Liev

A pi

Que:

Pane Ingr Latte Succ Burr Caro Zucc Sale Semi Farin Lievi

Sand

Ingre Acqu

Latte
Olio G
Zucch
Malto
Sale
Farina
Farina
Lievit

Spenn Utilizz

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
60	80	150	g
1	1	1	
3/4	1	11/2	cucchiai
3/4	1	11/2	cucchiaini
3/4	1	11/2	cucchiai
110	165	250	g
250	330	500	g
8	8	12	g
	60 1 3/4 3/4 3/4 110 250	60 80 1 1 3/4 1 3/4 1 3/4 1 110 165 250 330	60 80 150 1 1 1 3/4 1 11/2 3/4 1 11/2 3/4 1 11/2 110 165 250 250 330 500

Pane allo yogurt Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Yogurt naturale	210	300	420	g
Zucchero di canna	1	1	2	cucchiai
Sale	1	1	2	cucchiaini
Semola di grano duro	250	350	500	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito di birra	8	12	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto pre-

La semola di grano duro può essere sostituita con la farina bianca 00.

Pane allo yogurt e limone Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Yogurt naturale	210	300	420	g
Scorza di limone	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero di canna	1	11/2	2	cucchiai
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Semola di grano duro	250	350	500	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito di birra	8	12	12	g
Lievito di unia	0			

122

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

La semola di grano duro può essere sostituita con la farina bianca 00.

Pane di patate allo yogurt

di misura

ai aini ai

iai iaini

iai

iaini

di misura

di misura

o al gusto pre-

à di misura

hiai hiai hiaini

niai niaini

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Yogurt naturale	120	180	240	g
Olio d'oliva	20	30	40	g
Zucchero di canna	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Patata lessa schiacciata	80	120	160	g
Farina integrale	175	250	350	g
Farina bianca 0	175	250	350	g
Lievito di birra	8	12	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Questi ingredienti possono essere utilizzati con il programma impasto per ottenere deliziosi panini.

Pane alla carota

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
60	90	125	g
60	90	125	g
20	30	40	g
100	150	200	g
1/2	3/4	1	cucchiaini
1	1	1	pizzico
25	35	50	g
250	330	500	g
8	8	12	g
	60 60 20 100 1/2 1 25	60 90 60 90 20 30 100 150 1/2 3/4 1 1 25 35	60 90 125 60 90 125 20 30 40 100 150 200 1/2 3/4 1 1 1 1 25 35 50 250 330 500

Sandwich

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
100	150	200	g
75	100	150	g
50	80	100	g
11/2	2	3	cucchiai
3/4	1	11/2	cucchiaini
3/4	1	11/2	cucchiai
180	250	350	g
170	250	350	g
8	8	12	g
	100 75 50 11/2 3/4 3/4 180	100 150 75 100 50 80 11/2 2 3/4 1 3/4 1 180 250	100 150 200 75 100 150 50 80 100 11/2 2 3 3/4 1 11/2 3/4 1 11/2 180 250 350 170 250 350

Spennellare la superficie con un uovo sbattuto. Utilizzare il programma speciale sandwich.

Pane per toast Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio di girasole	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero	1	11/2	11/2	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina di mais macinata fine	70	100	150	g
Farina di mais macmata mic	280	400	550	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Utilizzare il programma speciale sandwich.

RICE

Al termine a Ricordarsi o

Marmellata Ingredienti Frutta Zucchero

Succo di lin

È possibile

Marmellata
Ingredienti
Succo d'ara
Scorza d'ara
Zucchero
Acqua

Marmellata Ingredienti Arancia sbu Limone sbu

Zucchero

Marmellata

Ingredienti
Polpa d'arar
Fragole
Sciroppo di
Zucchero
Succo di lim

Marmellata Ingredienti Pompelmi Scorza di po Zucchero

Acqua

Marmellata Ingredienti Mandarini ta dei semini Zucchero Acqua

tà di misura

chiai chiaini chiaini

RICETTE CON PROGRAMMA: MARMELLATE

Al termine avviare il programma di mantenimento in caldo per addensare la marmellata. Ricordarsi di sterilizzare i vasetti immergendoli in acqua bollente per alcuni minuti.

Marmellata di fragole, pe	sche, rabarbaro, a	lbicocche, prugne	
Ingredienti	800 g	Unità di misura	
Frutta	500	g	
Zucchero	300	g	
Succo di limone	3	cucchiai	

È possibile aggiungere 1 mela per ottenere una marmellata ancora più densa.

Marmellata di arance

400 g	Unità di misura
3	
2	
240	g
1	cucchiaio
	400 g 3 2 240

Marmellata di arance e limoni

Ingredienti	400 g	Unità di misura
Arancia sbucciata a pezzi	450	g
Limone sbucciato a pezzi	50	g
Zucchero	250	g

Marmellata di arance e fragole

Ingredienti	400 g	Unità di misura	
Polpa d'arancia	1		
Fragole	500	g	
Sciroppo di lampone	2	cucchiai	
Zucchero	250	g	
Succo di limone	1	cucchiaino	

Marmellata di nompelmo

Ingredienti	800 g	Unità di misura
Pompelmi	400	g
Scorza di pompelmo	1	
Zucchero	400	g
Acqua	1	cucchiaio

Marmellata di mandarini cinesi

Ingredienti	800 g	Unità di misura	
Mandarini tagliati a metà e privati			
dei semini	400	g	
Zucchero	270	g	
Acqua	1	cucchiaio	

Amponi 350 g	Marmellata di mele e lamponi		
Mele 150 g Zucchero 40 g Succo di limone 3 cucchiai Marmellata di cachi e mele Ingredienti 600 g Unità di misura Cachi maturi spellati 350 g Mele con buccia 150 g Zucchero 140 g Marmellata di cachi Ingredienti 600 g Unità di misura Cachi maturi spellati 500 g Succo di limone 1/2 bustina Succo di limone 1/2 bustina Zucchero 300 g Marmellata di prugne e noci Ingredienti 700 g Unità di misura Prugne rosse 450 g g Prugne secche 60 g g Noci 75 g g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Scorz	Ingredienti	600 g	Unità di misura
Zucchero 40 g Succo di limone 3 cucchiai Marmellata di cachi e mele Ingredienti 600 g Male con buccia 150 g Zucchero 140 g Marmellata di cachi Ingredienti 600 g Marmellata di cachi Ingredienti 600 g Marmellata di cachi Ingredienti 500 g Rhum 20 g Succo di limone 1/2 Vanillina 1/2 bustina Zucchero 300 g Marmellata di prugne e noci Ingredienti 700 g Marmellata di prugne e noci Ingredienti 700 g Vinità di misura Prugne rosse 450 g Prugne secche 60 g Noci 75 g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 170 g Marmellata ACE Ingredient			g
Succo di limone 3 cucchiai Marmellata di cachi e mele Ingredienti 350 g Mele con buccia 150 g Zucchero 140 g Marmellata di cachi Ingredienti 600 g Inità di misura Cachi maturi spellati 500 g Zucchero 140 g Marmellata di cachi Ingredienti 500 g Succo di limone 1/2 Vanillina 1/2 bustina Zucchero 300 g Marmellata di prugne e noci Ingredienti 700 g Marmellata di prugne e noci Ingredienti 700 g Vinità di misura Prugne rosse 450 g Prugne secche 60 g Noci 75 g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Marmellata ACE Ingredienti 12 Carote pulite e tritate 300 g Succo di limone 1/2 Polpa di arancia 1 Succo di limone 1/2 Polpa di arancia 1 Succo di limone 1 Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2			g
Marmellata di cachi e mele Ingredienti Cachi maturi spellati Mele con buccia Zucchero 140 Marmellata di cachi Ingredienti Cachi maturi spellati Ingredienti Cachi maturi spellati Ingredienti Cachi maturi spellati spellat			
Ingredienti 600 g Unità di misura Cachi maturi spellati 350 g Mele con buccia 150 g Zucchero 140 g Marmellata di cachi Ingredienti 600 g Unità di misura Cachi maturi spellati 500 g g Rhum 20 g g Succo di limone 1/2 bustina Zucchero 300 g g Marmellata di prugne e noci 1/2 bustina Ingredienti 700 g Unità di misura Prugne rosse 450 g g Prugne secche 60 g g Noci 75 g g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Unità di misura Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Carote pulite e tritate 300 g g Scorza di ilmone 1/2 Polpa di arancia 1 Succo di limone 1 1 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g g Succo di limone <td< td=""><td>Succo di limone</td><td>3</td><td>cucchiai</td></td<>	Succo di limone	3	cucchiai
Cachi maturi spellati 350 g Mele con buccia 150 g Zucchero 140 g Marmellata di cachi Ingredienti 600 g Unità di misura Cachi maturi spellati 500 g g Rhum 20 g g Succo di limone 1/2 bustina Zucchero 300 g g Marmellata di prugne e noci Ingredienti 700 g Unità di misura Prugne rosse 450 g g Prugne secche 60 g g Noci 75 g g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Unità di misura Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Carote pulite e tritate 300 g g Scorza di imone 1/2 repla di arancia 1 Succo di limone 1 cucchiaino Zucchero 170 g g Marmellata di carote e limoni	Marmellata di cachi e mele	600	T
Mele con buccia Zucchero 140 B Zucchero 140 B Zucchero 140 B Marmellata di cachi Ingredienti Cachi maturi spellati Succo di limone Vanillina Zucchero 1/2 Vanillina 1/2 Dustina Zucchero 1/2 Prugne rosse 450 g Prugne secche 60 g Noci 75 g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti Carote pulite e tritate Scorza di arancia Scorza di arancia Succo di limone 1/2 Polpa di arancia Succo di limone 1/2 Polpa di arancia Succo di limone 1/2 Polpa di arancia Ingredienti Cannella 1/2 Cucchiaino Ingredienti Cannella 1/2 Cucchiaino Ingredienti Carote pulite e tritate Soo g Marmellata di carote e limoni Ingredienti Carote pulite e tritate Succo di limone 1 Carote pulite e tritate Succo di limone 3 Succo di limone 1 Carote pulite e tritate Succo di limone 3 Succo di limone 1 Carote pulite e tritate Succo di limone 3 Succo di limone 3 Succo di limone 3 Succo di limone 1 Carote pulite e tritate Succo di limone 3 Succo di limone			
Aurmellata di cachi Ingredienti Cachi maturi spellati Succo di limone Vanillina Zucchero Marmellata di prugne e noci Ingredienti Prugne rosse Prugne secche Noci Succo di limone Zucchero Marmellata ACE Ingredienti To0 g Marmellata ACE Ingredienti Scorza di arancia I Succo di limone I Carote pulite e tritate Ingredienti Ing			
Marmellata di cachi Ingredienti 500 g Rhum 20 g Succo di limone 1/2 Vanillina 1/2 bustina Zucchero 300 g Marmellata di prugne e noci Ingredienti 700 g Prugne rosse 450 g Prugne secche 60 g Noci 75 g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Prugne rosse 450 g Prugne secche 30 g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Propositi 170 g Marmellata ACE Ingredienti 170 g Marmellata ACE 170 g Mar			
Cachi maturi spellati	Zuccnero	140	g
Cachi maturi spellati 500 g Rhum 20 g Succo di limone 1/2 Vanillina 1/2 bustina Zucchero 300 g Marmellata di prugne e noci Ingredienti 700 g Unità di misura Prugne rosse 450 g Prugne secche 60 g Noci 75 g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Carote pulite e tritate 300 g Scorza di imone 1/2 cucchiaino Polpa di arancia 1 1 Succo di limone 1 1 Canchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 3 Carote pulite e tritate 500	Marmellata di cachi		
Cachi maturi spellati 500 g Rhum 20 g Succo di limone 1/2 Vanillina 1/2 bustina Zucchero 300 g Marmellata di prugne e noci Ingredienti 700 g Unità di misura Prugne rosse 450 g Prugne secche 60 g Noci 75 g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Scorza di irancia 1 1/2 Prolpa di arancia 1 1/2 Prolpa di arancia 1 1/2 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 3 Carote pulite e tritate 500	Ingredienti	600 g	Unità di misura
Rhum 20 g Succo di limone 1/2 Vanillina 1/2 bustina Zucchero 300 g Marmellata di prugne e noci 1/2 Unità di misura Prugne rosse 450 g Prugne secche 60 g Noci 75 g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Carote pulite e tritate 300 g Scorza di limone 1/2 cucchiaino Scorza di limone 1 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 scorza di limone Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 1 cucchiaino Succo di limone 3 scorz	Cachi maturi spellati		g
Succo di limone Vanillina Zucchero Marmellata di prugne e noci Ingredienti Prugne rosse Prugne secche Roci Succo di limone Zucchero Marmellata ACE Ingredienti To0 g Unità di misura Prugne secche Go g Noci 75 g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti To0 g Unità di misura Carote pulite e tritate 300 g Scorza di arancia 1 Succo di limone 1/2 Polpa di arancia Succo di limone Cannella Li/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti Carote pulite e tritate 500 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 1 Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Succo di limone 1 Carote pulite e tritate 500 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2	Rhum	20	
Zucchero 300 g Marmellata di prugne e noci Ingredienti 700 g Unità di misura Prugne rosse 450 g Prugne secche 60 g Noci 75 g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Carote pulite e tritate 300 g Scorza di arancia 1 1/2 Polpa di arancia 1 1 Succo di limone 1 1/2 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 3 Scorza di limone 1 2 Zucchero 350 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2	Succo di limone	1/2	
Marmellata di prugne e noci Ingredienti Prugne rosse Prugne secche Roci Succo di limone Zucchero Marmellata ACE Ingredienti Carote pulite e tritate Scorza di arancia Succo di limone Cannella Zucchero Marmellata di carote e limoni Ingredienti Carote pulite e tritate Succo di limone Cannella Canote pulite e tritate Succo di limone Cannella Carote pulite e tritate Succo di limone Cannella Carote pulite e tritate Succo di limone Cannella Carote pulite e tritate Succo di limone Carote pulite e tritate Succo di limone Carote pulite e tritate Succo di limone Succo di limone Carote pulite e tritate Succo di limone Succo di limone Carote pulite e tritate Succo di limone Succo di limone Succo di limone Carote pulite e tritate Succo di limone Succo di limone Succo di limone Carote pulite e tritate Succo di limone	Vanillina	1/2	bustina
Ingredienti 700 g Unità di misura Prugne rosse 450 g Prugne secche 60 g Noci 75 g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Carote pulite e tritate 300 g Socorza di arancia 1 Socorza di limone 1/2 Polpa di arancia 1 Succo di limone 1 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 1 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Socorza di limone 1 Zucchero 350 g Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2	Zucchero	300	g
Ingredienti 700 g Unità di misura Prugne rosse 450 g Prugne secche 60 g Noci 75 g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Carote pulite e tritate 300 g Socorza di arancia 1 Socorza di limone 1/2 Polpa di arancia 1 Succo di limone 1 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 1 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Socorza di limone 1 Zucchero 350 g Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2	Manager Hart 12		
Prugne rosse 450 g Prugne secche 60 g Noci 75 g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Carote pulite e tritate 300 g Scorza di arancia 1 Scorza di limone 1/2 Polpa di arancia 1 Succo di limone 1 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Succo di limone 3 Succo di limone 3 Succo di limone 500 g Scorza di limone 3 Succo di limone 1 Zucchero 350 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2		700	WT 4/5 W
Prugne secche Noci Noci T5 g Succo di limone T2ucchero T70 g Marmellata ACE Ingredienti T00 g Marmellata ACE Ingredienti T00 g Unità di misura Carote pulite e tritate Scorza di arancia Scorza di limone T2ucchero T170 g Polpa di arancia Succo di limone T2ucchero T170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti T2ucchero T300 g Unità di misura Carote pulite e tritate T300 g Unità di misura T300 g Marmellata di carote e limoni T300 g			
Noci 75 g Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Carote pulite e tritate 300 g Scorza di arancia 1 Scorza di limone 1/2 Polpa di arancia 1 Succo di limone 1 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Succo di limone 1 Zucchero 350 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2			
Succo di limone 3 cucchiai Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Carote pulite e tritate 300 g Scorza di arancia 1 Scorza di limone 1/2 Polpa di arancia 1 Succo di limone 1 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Succo di limone 1 Zucchero 350 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2			g
Zucchero 170 g Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Carote pulite e tritate 300 g Scorza di arancia 1 Scorza di limone 1/2 Polpa di arancia 1 Succo di limone 1 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Succo di limone 1 Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Scorza di limone 1 Zucchero 350 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2			
Marmellata ACE Ingredienti 700 g Unità di misura Carote pulite e tritate 300 g Scorza di arancia 1 Scorza di limone 1/2 Polpa di arancia 1 Succo di limone 1 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Succo di limone 1 Zucchero 350 g Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2			cucchiai
Ingredienti 700 g Unità di misura Carote pulite e tritate 300 g Scorza di arancia 1 Scorza di limone 1/2 Polpa di arancia 1 Succo di limone 1 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Succo di limone 1 Zucchero 350 g Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2	Zucchero	170	g
Ingredienti 700 g Unità di misura Carote pulite e tritate 300 g Scorza di arancia 1 Scorza di limone 1/2 Polpa di arancia 1 Succo di limone 1 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Succo di limone 1 Zucchero 350 g Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2	Marmellata ACE		
Carote pulite e tritate Scorza di arancia Scorza di limone Polpa di arancia Succo di limone Cannella Zucchero I70 Marmellata di carote e limoni Ingredienti Carote pulite e tritate Succo di limone Succo di limone Succo di limone Ingredienti Succo di limone Ingredienti Succo di limone Succo di limone Succo di limone Ingredienti Succo di limone Succo di limone Ingredienti I		700 g	Unità di misuro
Scorza di arancia 1 Scorza di limone 1/2 Polpa di arancia 1 Succo di limone 1 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Scorza di limone 1 Zucchero 350 g Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2			
Scorza di limone Polpa di arancia Succo di limone Cannella Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti Carote pulite e tritate Succo di limone S			_ 5
Polpa di arancia Succo di limone Cannella Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti Carote pulite e tritate Succo di limone Su			
Succo di limone 1 Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Scorza di limone 1 Zucchero 350 g Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2			
Cannella 1/2 cucchiaino Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Scorza di limone 1 Zucchero 350 g Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2			
Zucchero 170 g Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Scorza di limone 1 Zucchero 350 g Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2			quachining
Marmellata di carote e limoni Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Scorza di limone 1 Zucchero 350 g Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2			
Ingredienti 800 g Unità di misura Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Scorza di limone 1 Zucchero 350 g Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2	Zucciicio	1/0	g
Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Scorza di limone 1 Zucchero 350 g Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2	Marmellata di carote e limoni		
Carote pulite e tritate 500 g Succo di limone 3 Scorza di limone 1 Zucchero 350 g Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2	Ingredienti	800 g	Unità di misura
Succo di limone 3 Scorza di limone 1 Zucchero 350 g Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2	Carote pulite e tritate		
Scorza di limone 1 Zucchero 350 g Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2	Succo di limone		
Zucchero350gAcqua50gBastoncino di cannella1Chiodi di garofano2	Scorza di limone		
Acqua 50 g Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2	Zucchero		g
Bastoncino di cannella 1 Chiodi di garofano 2			
Chiodi di garofano 2	Bastoncino di cannella		8
	126	-	

Marme Ingred Kiwi Zucche Mela ve Succo d Bastono

Marme Ingredi Bacche Zuccher Succo d

Marmel Ingredi Limoni Mele re Zuccher Acqua

Marmel Ingredi Succo d Mele co Zuccher

Marmel Ingredic Zucca a Mele con Zucchen Succo di

Ingredic Pomodo: Zucchen Succo di Scorza di

Marmell Ingredie Zucchine Vanillina Succo di Cognac Zucchere

126

Marmellata di kiwi			
Ingredienti	600 g	Unità di misura	
Kiwi	300	g	
Zucchero	200	g	
Mela verde	100	g	
Succo di limone	1		
Bastoncino di cannella	1		
Marmellata di ciliegie, mirtilli, lan	nponi, am	arene, more	
Ingredienti	700 g	Unità di misura	
Bacche snocciolate	500	g	
Zucchero	250	g	
Succo di limone	1		
Marmellata di limoni e mele			
Ingredienti	800 g	Unità di misura	
Limoni non trattati a fettine sottili	200	g	
Mele renette	400	g	
Zucchero	200	g	
Acqua	100	g	
Marmellata di uva	800 g	Unità di misura	
Ingredienti	500 g		
Succo di uva Mele con buccia	200	g	
Zucchero di canna	100	g g	
Zucchero di canna	100		
Marmellata di zucca			
Ingredienti	800 g	Unità di misura	
Zucca a pezzi	500	g	
Mele con buccia	100	g	
Zucchero	200	g	
Succo di limone	1		
Marmellata di pomodori verdi			
Ingredienti	600 g	Unità di misura	
Pomodori verdi senza acqua	450	g	
Zucchero	200	g	
Succo di limone	1		
Scorza di limone	1		
Marmellata di zucchine			
Ingredienti	600 g	Unità di misura	
Zucchine lesse	500	g	
Vanillina	1	bustina	
Succo di limone	1	6	
Cognac	2	cucchiai	
Zucchero	300	g	
			12'

Marmellata di castagne

Ingredienti	800 g	Unità di misura	
Castagne lesse	450	g	
Acqua	150	g	
Zucchero	200	g	
Cacao amaro in polvere	25	g	
Cannella	1	pizzico	

Marme Ingred Petali o Zucche

Marme Ingred Petali d

Acqua Zucche:

Succo d

Compos Ingredi Rabarba Mele Zuccher

Compos Ingredic Rabarba Zuccher

Il cacao amaro in polvere può essere sostituito con 50 g di cioccolato fondente.

Marmellata di banane e cioccolato

Ingredienti	700 g	Unità di misura	
Banane	450	g	
Latte	40	g	
Zucchero	200	g	
Vanillina	1/2	bustina	
Cacao amaro in polvere	20	g	

Marmellata di pere

700 g	Unità di misura	
500	g	
250	g	
1	bustina	
1		
		500 g 250 g

Si possono aggiungere 10 g di cacao amaro in polvere.

Le pere possono essere sostituite con le mele oppure 250 g di mele e 250 g di pere.

Marmellata di melone

Ingredienti	700 g	Unità di misura	
Melone	500	g	
Zucchero	200	g	
Vanillina	1	bustina	
Succo di limone	1		
Grappa	2	cucchiai	

Marmellata di anguria

Ingredienti	700 g	Unità di misura	
Polpa di anguria	700	g	
Zucchero di canna	130	g	
Scorza di limone	1/2		
Vanillina	1/2	bustina	

Marmellata di fichi

Ingredienti	800 g	Unità di misura
Fichi sbucciati	500	g
Zucchero	300	g
Succo di limone	1	

128

Marmellata di acacia		
Ingredienti	400 g	Unità di misura
Petali di acacia pestati	100	g
Zucchero	300	g
Marmellata di rose		
Ingredienti	600 g	Unità di misura
Petali di rosa pestati	100	g
Acqua	300	g
Zucchero	250	g
Succo di limone	1/2	
Composta di mele e rabarbaro		
Ingredienti	500 g	Unità di misura
Rabarbaro	250	g
Mele	250	g
141010		
	3	cucchiai
Zucchero Composta di rabarbaro	3	
Zucchero Composta di rabarbaro	3 500 g	
Zucchero		cucchiai

fondente.

250 g di pere.

RICETTE PER CELIACI

La celiachia è la sindrome da malassorbimento scatenata dall'assunzione di cibi che contengono glutine (proteina presente in alcuni cereali). Detta anche enteropatia da glutine è una patologia frequente. Si suppone che il glutine abbia un'azione tossica in soggetti che mancano di un enzima digestivo o che scateni una risposta immunitaria. L'intolleranza al glutine può comparire a qualsiasi età, ma si riscontra più di frequente durante lo svezzamento ed è irreversibile. Nei pazienti che non seguono una dieta priva di glutine compaiono diarrea, calo ponderale, anemia (spesso unico sintomo nell'adulto), carenze vitaminiche, dolori e fragilità ossea.

Il trattamento richiede una dieta rigorosamente priva di glutine.

Essa deve essere seguita per tutta la vita, perché ulteriori contatti con il glutine scatenerebbero una riacutizzazione immediata, esponendo inoltre al rischio di malattie molto gravi.

Il glutine si trova nei seguenti cereali:

- frumento
- farro
- kamut
- orzo
- segale
- avena
- triticale
- grano saraceno.

Il glutine NON si trova in:

- castagne
- ceci
- mais
- legumi
- miglio
- patate
- riso
- soia
- tapioca.

Pane bianco

A une buneo				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	290	430	570	g
Olio d'oliva	15	20	30	g
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Zucchero	1	11/2	2	cucchiaini
Farina Bi-Aglut per pane	350	500	700	g
Lievito di birra fresco o		8	15	g
Lievito secco consentiti		4	7	g

Mescolare in una ciotola la farina, il lievito, il sale e lo zucchero. Versare nello stampo l'acqua e l'olio e seguiti dalla farina mescolata.

Impo Varia

Ingr Latte Uova Sale Zucc Farir

Lievi

Pane

Liev

Acque Biano Olio Sale Zucc

Farin

Lievi

Lievi

Impo

Pane

Acqu Uova Burro Sale

Farina Lievit Lievit

Zuccł

Impos

Impostare il programma pane francese con la crosta scura. Variante: si possono aggiungere 2 cucchiaini di origano.

repatia da glutine è sica in soggetti che L'intolleranza al durante lo svezzata di glutine compilio), carenze vita-

il glutine scatenedi malattie molto

Pane al latte Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	230	370	430	g
Uova	1	1	1	
Sale	1/2	1	1	cucchiaini
Zucchero	1/2	1	1	cucchiaini
Farina Bi-Aglut per pane	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o		8	4	g
Lievito secco consentiti		15	7	ø

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

		_
Pane	all	olio
Fune	au.	OLLO

t and an one				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	250	300	g
Bianco d'uovo	1	1	2	
Olio d'oliva	11/2	2	3	cucchiai
Sale	1/2	3/4	1	cucchiaini
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiaini
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o		10	20	g
Lievito secco consentiti		5	10	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane al burro

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	240	300	g
Uova	1	2	3	
Burro morbido	50	75	100	g
Sale	1/2	3/4	1/2	cucchiaini
Zucchero	1/2	3/4	1/2	cucchiaini
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o		10	20	g
Lievito secco consentiti		5	10	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

60	
90	
cucchiaini	
cucchiaini	
54)	
8	

Unità di misura

Versare nello stampo

Pane	alle	spezie
T	32	4.5

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	360	g
Maggiorana secca tritata	1/2	3/4	1	cucchiaini
Alloro secco tritato	1/2	3/4	1	cucchiaini
Origano secco tritato	1/2	3/4	1	cucchiaini
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o]	15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane all'aglio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	360	g
Olio d'oliva	3	41/2	6	cucchiai
Aglio	11/2	2	3	spicchi
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o	1	5	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

A piacere si può aggiungere peperoncino piccante. Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane alle olive

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	130	200	260	g
Olio d'oliva	4	6	8	cucchiai
Tuorlo d'uovo	2	3	4	
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Olive verdi denocciolate	80	120	160	g
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane alle cipolle

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	200	200	400	g
Olio d'oliva	4	6	8	cucchiai
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Cipolla a pezzi	1/2	3/4	1	8
Lievito di birra fresco o	j	15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane de Ingred Acqua Burro i Farina Patata l'Lievito Lievito

Imposta

Pane de Ingredi Acqua Uova Zuccher Burro m Farina S Nocciole Datteri a

Prugne s Scorza d Lievito d Lievito s

Impostan

Pan briod Ingredier Latte Uova Rhum Zucchero Burro mod Farina Sha

Lievito sei

Lievito di

à di misura hiaini hiaini hiaini

🛍 di misura chi

ità di misura chiai

nità di misura

cchiai

Pane alle patate Unità di misura 750 g 1 kg 500 g Ingredienti 300 150 230 g Acqua 20 30 40 g Burro morbido 380 500 Farina Shar mix B 250 g 200 260 Patata lessa schiacciata 130 g 15 30 g Lievito di birra fresco o 7 15 g Lievito secco consentiti

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane dolce ai datteri 500 g 1 kg Unità di misura 750 g Ingredienti 380 460 230 g Acqua 2 1 Uova 1 120 80 Zucchero 60 g 80 60 Burro morbido 40 g 500 380 Farina Shar mix B 250 g 30 45 60 g Nocciole tritate 30 45 60 Datteri a pezzi g 30 45 60 g Prugne secche tritate 3/4 Scorza di limone 1/2 15 30

7

g

g

15

Impostare il programma pane dolce con la crosta scura.

Lievito di birra fresco o

Lievito secco consentiti

<i>Pan brioche</i> Ingredienti		500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	,	230	320	400	g
Uova		1	2	3	
Rhum		2	3	4	cucchiai
Zucchero		70	100	140	g
Burro morbido		25	40	50	g
Farina Shar mix B		250	380	500	g
Lievito di birra fresco o			15	30	g
Lievito secco consentiti			7	15	g

Impostare il programma pane dolce con la crosta scura.

Pandolce al cioccolato Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte di soia	250	380	500	g
Zucchero	1	11/2	11/2	cucchiai
Cioccolato fondente tritato	50	75	100	g
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

For Oli Lie

Imp Per d'o re l Suc o ro Per e ol All'

Pizz Ing Acc Olio

Am Fari

Sale

Lie¹

Imp

Piz:

Acq Olic Fari Sale Liev Liev

Imp

Impostare il programma pane dolce con la crosta scura.

Panettone Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	160	150	320	g
Uova	2	3	4	
Burro morbido	50	80	100	g
Zucchero	90	140	180	g
Vanillina	1	1	1	bustina
Farina Shar mix B	170	250	340	g
Uvetta ammorbidita nel rhum	60	100	120	g
Frutta candita	30	40	60	g
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane dolce con la crosta scura.

NOTA

Utilizzando il programma impasto con gli ingredienti delle ricette precedenti si possono fare panini, pizze, muffin o lo strato di base per le torte salate.

Panini al latte Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Latte	150	g	
Acqua	150	g	
Sale	2	cucchiaini	
Zucchero	1	cucchiaino	
Olio d'oliva	2	cucchiai	_
Farina Shar mix B	200	g	
Farina Bi-Aglut per pane	150	g	
Lievito di birra fresco o	16	g	
Lievito secco consentiti	8	g	

L'acqua può essere sostituita con il latte.

Impostare il programma impasto.

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con la mani unte d'olio con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Estrarli dal forno, e infornare a 180 gradi per 30 minuti.

nità di misura

nità di misura					
;	1				
ustina					
r					

ecedenti	si	possono

on ciascuno la forma ulla carta forno. Metpento per 30 minuti.

Focaccia alle olive

Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Acqua	130	g	
Olio d'oliva	4	cucchiai	
Tuorlo d'uovo	2		
Farina Shar mix B	250	g	
Olive verdi denocciolate	80	g	
Lievito di birra fresco o	20	g	
Lievito secco consentiti	10	g	

Impostare il programma impasto.

Per una focaccia **ALTA**: stendere l'impasto su una teglia, aggiungere 2 cucchiai di olio d'oliva, 2 cucchiai di acqua e un pizzico di sale, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare in luogo tiepido per 30 minuti.

Successivamente rimuovere la pellicola, guarnire, se si desidera, con 4 cucchiai di olive o rosmarino, cuocere nel forno già caldo a 200 gradi per 25-30 min.

Per una focaccia **BASSA**, stendere l'impasto su una teglia, guarnire con olio, acqua, sale e olive e cuocere nel forno già caldo a 200 gradi per 25-30 min.

All'impasto possono essere aggiunti 90 g di filetti di acciughe sott'olio.

Pizza con farina di riso

Ingredienti	2 pz	Unità di misura	
Acqua	320	g	
Olio d'oliva	4	cucchiai	
Amido di mais	200	g	
Farina di riso	300	g	
Sale	1	cucchiaio	
Lievito di birra fresco o	20	g	
Lievito secco consentiti	10	g	

Impostare il programma impasto e seguire le indicazioni riportate nella ricetta della pizza.

Pizza

Ingredienti	2 pz	Unità di misura	
Acqua	600	g	
Olio d'oliva	1	cucchiai	
Farina Shar mix B	500	g	
Sale	1	cucchiaio	
Lievito di birra fresco o	20	g	
Lievito secco consentiti	10	g	

Impostare il programma impasto e seguire le indicazioni riportate nella ricetta della pizza.

Pizza con patate			
Ingredienti	2 pz	Unità di misura	
Acqua	300	g .	
Patata lessa schiacciata	260	g	
Farina Bi-Aglut	500	g	
Sale	1	cucchiaio	
Lievito di birra fresco o	20	g	
Lievito secco consentiti	10	g	

Impostare il programma impasto e seguire le indicazioni riportate nella ricetta della pizza.

Plumcake bianco e nero

Ingredienti	700 g	Unità di misura	
Burro morbido	200	g	
Uova	5		
Zucchero	250	g	
Farina Shar mix B	250	g	
Cacao in polvere	30	g	
Lievito per dolci consentito	1/2	bustina	

Impostare il programma dolci.

Spolverare con zucchero a velo prima di servire.

Torta al cioccolato

Ingredienti	800 g	Unità di misura	
Burro morbido	120	g	
Uova	3		
Latte	200	g	
Zucchero	200	g	
Farina di mais macinata fine	300	g	
Succo di limone	1	cucchiaino	
Lievito per dolci consentito	1	bustina	

Impostare il programma dolci.

Guarnire con crema al cioccolato prima di servire.

Torta allo yogurt

700 g	Unità di misura
125	g
60	g
3	
200	g
250	g
1	pizzico
1	bustina
	125 60 3 200

Impostare il programma dolci.

Tort Ingr Caro Succ Uova Zucc Amie

Farin Sale Lievi

Impo Torta

Ingre Latte Succe Scorz Uvett Farin Farina Sale

Impos

Torta

Lievit

Ingre Riso c Uova Burro Zucch Cacao Uvetta

Impost

Sale Lievito Torta alle carote

Ingredienti	700 g	Unità di misura	
Carote grattate	250	g	
Succo di limone	1/2		
Uova	5		
Zucchero	200	g	
Amido di mais	80	g	
Farina di mandorle	200	g	
Sale	1	pizzico	
Lievito per dolci consentito	1/2	bustina	

Impostare il programma dolci.

Torta di castagne

icetta della pizza.

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Latte	400	g
Succo di'arancia	1	
Scorza d'arancia	11	
Uvetta sultanina	1	cucchiaio
Farina di castagne	150	<u>g</u>
Farina Shar mix B	150	g
Sale	_1	pizzico
Lievito per dolci consentito	1/2	bustina

Impostare il programma dolci.

Torta di riso

Ingredienti	700 g	Unità di misura			
Riso cotto in 80 g di latte	200	g	 _	_	
Uova	3				
Burro ammorbidito	50	g			
Zucchero	100	g	 _		
Cacao amaro in polvere	50	g			
Uvetta sultanina ammorbidita nel rhum	70	g			
Sale	1	pizzico	_	_	
Lievito per dolci consentito	1/2	bustina			_

Impostare il programma dolci.

Torta sacher			
Ingredienti	700 g	Unità di misura	
Burro morbido	250	g	
Uova	4		
Tuorlo d'uovo	1		
Zucchero	150	g	
Cacao amaro in polvere	50	g	
Farina Shar mix B	100	g	
Noci tritate	20	g	
Lievito per dolci consentito	1/2	bustina	

In In La U Βι Fa

Lie Lie

Im

Se

for

Impostare il programma dolci.

Guarnire con la glassa preparata con 100 g di cioccolato fondente.

700 g	Unità di misura	
250	g	
300	g	_
100	g	(Marie
50	g	
50	g	_
100	g	_
1	bustina	
	250 300 100 50 50	250 g 300 g 100 g 50 g 100 g 100 g

Impostare il programma dolci. Guarnire con lo zucchero a velo prima di servirla.

Impasto	per	gnocch	i di	patate
---------	-----	--------	------	--------

Ingredienti	700 g	Unità di misura	
Uova	1		
Patata lessa schiacciata	500	g	
Farina Bi-Aglut	200	g	
Parmigiano grattato	50	g	_
Sale	1	pizzico	

Impostare il programma impasto e seguire le istruzioni dei gnocchi di patate.

Impasto per pasta frolla

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Uova	2	
Burro morbido	200	g
Vin santo	2	cucchiai
Zucchero	120	g
Farina Shar mix B	300	g
Sale	1	pizzico

Impostare il programma impasto e seguire le istruzioni della pasta frolla.

Impasto per babà rustico

di patate.

frolla.

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Latte	150	g
Uova	2	
Burro morbido	50	g
Farina Shar mix B	250	g
Sale	1	cucchiaino
Lievito di birra fresco o	20	g
Lievito secco consentiti	10	g

Impostare il programma impasto e seguire le istruzioni delle rotelle napoletane. Se si desidera l'impasto farcito con 50 g di mortadella, 50 g di prosciutto cotto e 60 g di formaggio può essere cotto nello stampo con il programma cottura di 1 ora.

RICETTE CON LIEVITO NATURALE

Lievito naturale

Il lievito naturale è un composto ottenuto dalla fermentazione spontanea di un impasto composta da farina di frumento e acqua (o yogurt naturale), nel quale sono presenti microrganismi; essi si riproducono alimentandosi di zuccheri semplici (saccarosio) e in parte di quelli complessi contenuti nell'amido delle farine. Gli zuccheri vengono principalmente trasformati in gas (anidride carbonica) e in alcool. L'insieme di queste attività è detta fermentazione e costituisce la parte più importante delle paste lievitate.

L'anidride carbonica prodotta induce a un aumento di volume dell'impasto (lievitazione) che viene contrastato dalla struttura glutinica della farina che, essendo elastica, si oppone all'espansione del gas racchiudendolo all'interno di alveoli. Per questo motivo si consiglia di utilizzare farine con un valore W intorno a 380 (farina Manitoba; si veda paragrafo "Conosciamo gli ingredienti").

Con questo processo si ottiene un impasto poroso che, durante la cottura, si trasforma in prodotto morbido e soffice, conservando al lungo queste qualità che sono la caratteristica delle paste lievitate.

I prodotti ottenuti con il lievito naturale hanno però bisogno di tempi di lievitazione più lunghi perché avvengano le modificazioni sopra citate.

NOTA: tutti gli ingredienti (acqua, frutta, yogurt) devono essere a temperatura ambiente.

Base per lievito naturale:

Ingredienti	200 g	Unità di misura
Yogurt naturale o acqua	25	g
Frullato di frutta	25	g
Farina bianca 0	100	g

Frutta ricca di sostanze zuccherine: albicocca, mela, uva.

Impostare il programma impasto; al termine lasciarlo riposare in un bagno di acqua per 48 ore a temperatura ambiente o finché non viene a galla. Prelevare l'impasto, strizzarlo leggermente, avvolgerlo in un telo di cotone con lo spago e conservarlo per 24 ore a temperatura ambiente.

Con il lievito ottenuto procedere ai rinfreschi tenendo presente che per la panificazione sono necessari 2 rinfreschi, per i prodotti di pasticceria (panettone, pandoro, colomba, babà) ne sono necessari 3.

1º rinfresco: eliminare le croste dal lievito madre conservato in telo e immergerlo in un bagno di acqua tiepida a 38 gradi per 45 minuti; prelevare l'impasto, strizzarlo leggermente e introdurlo nello stampo, aggiungere una quantità di farina bianca 0 o Manitoba pari al suo peso e 1/3 del suo peso di acqua, avviare il programma impasto e lasciarlo lievitare per 3 ore a temperatura ambiente.

2º rinfresco: eliminare le croste e ripetere le operazioni descritte per il 1º rinfresco, lasciandolo lievitare per altre 3 ore.

Quando necessario procedere al:

3° rii lascia Si è c

- a in 5-

pi gi

Abbi crosta rispos Si po - M

> zi 30 ac - Ti

- IN vi tue ga

Pizza

Acqua Latte Lievit Zucch Olio

Sale

Farina

Lascia mine s per ou In alte seguer LE

di un impasto de sono presenti (saccarosio) e in vengono princii queste attività è itate.

sto (lievitazione) lastica, si oppone motivo si consisi veda paragrafo

si trasforma in la caratteristica

lievitazione più

eratura ambiente.

nagno di acqua per impasto, strizzarlo o per 24 ore a tem-

er la panificazione pandoro, colomba,

e immergerlo in un o, strizzarlo leggerianca 0 o Manitoba pasto e lasciarlo lie-

per il 1° rinfresco,

 3° rinfresco: eliminare le croste e ripetere le operazioni descritte per il 1° rinfresco, lasciandolo lievitare per altre 3 ore.

Si è così ottenuto il lievito naturale che può essere conservato:

- a temperatura ambiente se si prevede di utilizzarlo entro le 24 ore successive
- in frigorifero avvolto in un telo di cotone rinfrescandolo (come spiegato sopra) ogni
 5-7 giorni
- in freezer in un contenitore di plastica a bagno d'acqua che a sua volta si congelerà;
 può rimanere conservato per mesi. Per l'utilizzo, lasciar scongelare il recipiente per 2
 giorni a temperatura ambiente, estrarlo dall'acqua e lasciarlo riposare un altro giorno prima di utilizzarlo.

Abbiamo ottenuto un buon lievito naturale? Se l'impasto ha un aspetto bianco, con poca crosta e quando si apre ha un'acidità pungente, soffice e con alveoli allungati, allora la risposta è: sì!!

Si possono definire alcune caratteristiche per indicare la qualità del lievito:

- MATURO: sapore leggermente acido, pasta bianca soffice, con alveoli allungati
- TROPPO FORTE: sapore acido-amaro, colore grigiastro con alveoli rotondi (correzione: tagliarlo a fette e metterle in acqua a 21 gradi con 2 g di zucchero per litro per 30 minuti; procedere al rinfresco con le seguenti dosi: 1 di lievito, 2 di farina e 1 di acqua. Procedere a rinfreschi successivi finché non viene a galla in 3 ore).
- TROPPO DEBOLE: sapore acido dolciastro, colore bianco e con pochi alveoli (correzione: rinfrescarlo con le seguenti dosi 1 di lievito, 0,75 di farina, 0.40 di acqua e 3 g di zucchero. Procedere a rinfreschi successivi finché non viene a galla in 3 ore).
- INACIDITO: sapore di acido acetico, odore formaggioso, colore grigiastro, pasta vischiosa (rinfrescarlo con le seguenti dosi: 1 di lievito, 2 di farina, 1 di acqua, 0,1 di tuorlo d'uovo e 3 g di zucchero. Procedere a rinfreschi successivi finché non viene a galla in 3 ore).

Pizza | focaccia con lievito naturale

Ingredienti	2 teglie	Unità di misura	
Acqua tiepida	80	g	
Latte	100	g	
Lievito naturale	200	g	
Zucchero	1	pizzico	
Olio	1	cucchiaio	
Sale	11/2	cucchiaini	
Farina bianca 0	400	g	

Lasciare lievitare per 5-6 ore nel cestello coprendo la macchina con una coperta. Al termine seguire le indicazioni riportate nella ricetta della pizza; estrarre un pezzo di impasto per ottenere la nuova base per un nuovo lievito.

In alternativa al lievito naturale descritto nella ricetta precedente si può utilizzare il seguente che richiede meno tempo:

Lievito naturale (per la prima pizza)

Ingredienti	200 g	Unità di misura	
Acqua	100	g	
Farina bianca 0	100	g	
Lievito di birra	12	g	

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare fino a 12 ore. Si è così ottenuto il lievito naturale per la pizza o focaccia.

Pane con lievito naturale

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua tiepida	150	180	300	g
Lievito naturale	150	200	250	g
Zucchero	1	1	1	pizzico
Olio	1	11/2	2	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	400	600	g

Impostare il programma pane bianco e fermare la macchina prima della cottura. Estrarre un pezzo di impasto per ottenere la nuova base per un nuovo lievito. L'asciare lievitare per 5-6 ore nel cestello coprendo la macchina con una coperta. Al termine avviare il programma cottura per 1 ora oppure sagomare l'impasto della forma desiderata lasciarlo lievitare sulla carta forno nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento. Cuocerlo nel forno tradizionale a 190 gradi per 20-30 minuti.

In alternativa al lievito naturale descritto nella ricetta precedente si può utilizzare il seguente che richiede meno tempo:

Lievito naturale (per la prima panificazione)

Ingredienti	200 g	Unità di misura	
Acqua	100	g	
Farina bianca 0	100	g	
Lievito di birra	5	g	

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare fino a 12 ore. Si è così ottenuto il lievito naturale per il pane.

La ricetta del pane bianco con lievito naturale può essere considerata come partenza per ottenere tutti i tipi di pane (presenti in questo libro) aggiungendo gli opportuni ingredienti. Latte
Uova
Tuorlo d'i
Burro mo
Lievito na

Treccia a

Zucchero
Malto
Sale

Farina bia

Avviare il per un nuo Dividere l' mità da ur uovo sbatt to. Inforna Variante al

Baguette f
Ingredient
Acqua
Lievito nat
Sale

Farina bian Farina man Avviare il

per un nuo Dividere l'i sioni obliqu con acqua s to. Infornar

Panettone of Dosi per 1 planettone of Ingredienti Acqua tiepi Lievito natu Tuorlo d'uo Burro morb

Farina bianc

Zucchero Farina mani Treccia al burro con lievito naturale

sì ottenuto il lie-

ità di misura

cottura. Estrarre

e avviare il protrata lasciarlo lieloccerlo nel forno

può utilizzare il

osì ottenuto il lie-

ta come partenza

ndo gli opportuni

zico

chiai

chiaini

Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Latte	250	g	
Uova	1		
Tuorlo d'uovo	2		
Burro morbido	100	g	
Lievito naturale	100	g	
Zucchero	1	cucchiaio	
Malto	1	cucchiaino	
Sale	2	cucchiaini	
Farina bianca 0	500	g	

Avviare il programma impasto. Estrarre un pezzo di impasto per ottenere la nuova base per un nuovo lievito.

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 60 cm. Fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con 1 uovo sbattuto e lasciarlo lievitare per 5 ore nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento. Infornare a 190 gradi per 30 minuti.

Variante alle uvette: aggiungere 70 g di zucchero, la scorza di una arancia e 50 g di uvetta.

Baguette francesi con lievito naturale

Ingredienti	2 pz	Unità di misura	
Acqua	200	g	
Lievito naturale	50	g	
Sale	1	cucchiaini	
Farina bianca 0	200	g	
Farina manitoba	100	g	

Avviare il programma impasto. Estrarre un pezzo di impasto per ottenere la nuova base per un nuovo lievito.

Dividere l'impasto in 2 parti uguali. Dare a ciascuno una forma allungata e fare delle incisioni oblique; disporli poi ben distanti tra loro sulla carta forno. Spennellare la superficie con acqua salata e lasciarli lievitare per 3 ore nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento. Infornare a 190 gradi per 20-30 minuti.

Panettone con lievito naturale

Dosi per 1 panettone da 1 kg circa.

1° impasto:

Ingredienti	1 kg	Unità di misura	
Acqua tiepida	100	g	
Lievito naturale	75	g	
Tuorlo d'uovo	1		
Burro morbido	50	g	
Zucchero	60	g	
Farina manitoba	110	g	
Farina bianca 00	110	g	

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare per 12 ore.

2°	im	pasto:
----	----	--------

Ingredienti	1 kg	Unità di misura	
Acqua tiepida	60	g	
1° impasto	520	g	
Tuorlo d'uovo	2		
Burro morbido	35	g	
Zucchero	70	g	-
Sale	1	cucchiaino	
Uvetta sultanina	180	g	
Farina manitoba	75	g	
Farina bianca 00	75	g	

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare per 4 ore.

Al termine impostare il programma cottura per 1 ora, verificando se risulta necessario prolungare la cottura.

A scelta l'impasto può essere tolto dallo stampo e inserito nell'apposita forma di carta o di alluminio per panettone e lasciarlo lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 6 ore. Cuocere in forno a 200 gradi per 1 ora e 15 minuti.

Colomba pasquale con lievito naturale

Dosi per 1 colomba da 1 kg circa.

1° impasto:

Ingredienti	1 kg	Unità di misura	
Acqua tiepida	100	g	
Lievito naturale	90	g	
Tuorlo d'uovo	2	8	
Burro morbido	70	g	
Zucchero	60	g	
Farina manitoba	250	g	-

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare per 12 ore.

2° impasto:

Ingredienti	1 kg	Unità di misura	
Acqua tiepida	20	g	
1° impasto	600	g	
Tuorlo d'uovo	3		
Burro morbido	60	g	
Zucchero	60	g	
Miele	1/2	cucchiaio	
Sale	1	cucchiaino	
Canditi	120	g	
Vanillina	1/2	bustina	
Farina bianca 00	125	g	

Impostare il programma impasto. Adagiare l'impasto nello stampo di carta o di alluminio per colomba e lasciarlo lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 5 ore.

Prej Ing Mar Zuc Alb

Ama supe vera Cuo

Pan

Dosi 1° in Ingr Acqu Liev Tuor Burro Zucc

Farin

Impo

2° im
Ingre
1° im
Tuorl
Uova
Burro
Zucch

Vanill Farina Impos

Sale

per pa Cuoce Spolve Preparare la glassa con i seguenti ingredienti:

Ingredienti	2	Unità di misura	
Mandorle dolci tritate	30	g	
Zucchero	70	g	
Albume d'uovo	2		

Amalgamare gli ingredienti fino a ottenere una pasta spalmabile e poi stenderla sulla superficie della colomba; cospargere con mandorle intere e granella di zucchero e spolverare con zucchero a velo.

Cuocere in forno a 200 gradi per 1 ora.

Pandoro con lievito naturale

Dosi per 1 pandoro da 1 kg circa.

1° impasto:

Ingredienti	1 kg	Unità di misura	
Acqua tiepida	110	g	
Lievito naturale	90	g	
Tuorlo d'uovo	2		
Burro morbido	70	g	
Zucchero	60	g	
Farina manitoba	250	g	1 1

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare per 12 ore.

2° impasto:

Ingredienti	1 kg	Unità di misura	
1° impasto	600	g	
Tuorlo d'uovo	2		
Uova	2		
Burro morbido	130	g	
Zucchero	70	g	
Sale	1	cucchiaino	
Vanillina	1	pizzico	
Farina bianca 00	120	g	

Impostare il programma impasto. Adagiare l'impasto nello stampo di carta o di alluminio per pandoro e lasciarlo lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 5 ore. Cuocere in forno a 200 gradi per 1 ora.

Spolverare con 2 cucchiai di zucchero a velo prima di servirlo.

carta o di alluminio poi spento per 5 ore.

risulta necessario

a forma di carta o a 40 gradi e poi